

14

DELL'USO ED ABUSO
DELLA
CIOCCOLATA
DISSERTAZIONE
STORICO-MEDICA
DEL DOTTORE
GIO: BATTISTA ANFOSSI
A SUA ECCELLENZA
PIER-VETTORE PISANI
PROCURATOR DI S. MARCO.



BIBLIOTECA NAZ.
ROMA
VITTORIO EMANUELE

IN ROVIGO MDCCLXXV.

PER GIANJACOPO MIAZZI.
CON LICENZA DE' SUPERIORI.

4



ECCCELLENZA.



*P*oichè in questi giorni il
Signor mio Zio Abate
di S. Niccolò di Castel Muschio nell'
Isola di Veglia , mi diè la sorte ,
ed il vantaggio , di poter mandare
alla luce del Pubblico un Manuscrit-
to toccante l'uso , ed abuso d'una
Regale bevanda fatta modernamente

*familiarissima in Italia, e principalmente nell' Alma Città di Roma ;
 stimai bene nel corrente Anno Santo
 (memorabile ancora per l' Epoca fortunata della luminosa Dignità a Voi conferita , e Dio faccia che sia parimenti il Preludio della suprema , che suole concedere codesta Gloriosa , e
 SERENISSIMA REPUBBLICA) presentare questa erudita Dissertazione
 al sapientissimo discernimento di VOSTRA ECCELLENZA , su la fiducia ,
 che l' autore vivente abbia a sapersi grado , per aver io fatta scelta
 di un Mecenate , che in genere di Letteratura , e di Storie gravissime
 forti*

forti prima un Precettore assai rinomato; (a) poscia in ordine all' in-
 nesto felicissimo dell' Eccelso Casato
 Grimano, gode ne' Zij maggiori ve-
 der riprodotte presentemente le Ca-
 riche più cospicue dell' insigne Ari-
 stocratico Governo.

Vero è che per il novizio ministe-
 ro da me professato confido di aver
 ritrovati Auspicj per me più favo-
 revoli, e benigni, che per la Storia
 Medica della bevanda Americana,
 di cui quì trattasi: ma comunque
 sia nato il motivo di questa Lettera
 Dedicatoria, io vivo certo, che gli

A 3 effetti,

(a) Abate Innocenzio Montini.

effetti, sì per il dotto, ed assennato Scrittore, come per il giovine umilissimo Editore, e per i torchj da quali esce finalmente l'opera, abbiano a divenire affatto gloriosi, massimamente presso la gran moltitudine di chi dentro, e fuori d'Europa, non che della nostra Italia, sogliono far uso di un Nettare tanto aggradevole, dilicato, e moderno.

E però la somma bontà, e clemenza di Voi Illustrissimo, ed Eccellentissimo Signor PROCURATORE mi permetterà che io chiuda il presente atto officioso di venerazione con un breve elogio latino sopra il medesi-

mo Cioccolate, poichè così ne scrive un moderno Poeta.

Ambrosia est Superum potus,
Cocolata Virorum:

Hæc hominum vitam protrahit,
illa Deum.

*E quì con profondissimo ossequio
passo a baciare il nuovo Augusto
Manto.*

Di Vostra Eccellenza.

Umiliss. Divotiss. Obligatiss. Servo
Medoro Antonio Rosfi Ambrosi.

A 4

Noi

NOI RIFORMATORI DELLO STUDIO DI PADOVA.

A Vendo veduto per la Fede di Revisione, ed Approvazione del *P. F. Gio: Tommaso Mascheroni* Inquisitor Generale del Santo Ufficio di Venezia nel Libro intitolato : *Dell' uso ed abuso della Cioccolata. Dissertazione Storico-Medica, &c.* non vi esser cosa alcuna contro la Santa Fede Cattolica, e parimente per Attestato del Segretario Nostro, niente contro Principi, e buoni costumi, concediamo Licenza a *Gianjacopo Miazzi* Stampatore di Rovigo, che possi essere stampato, osservando gli ordini in materia di Stampe, e presentando le solite Copie alle Pubbliche Librerie di Venezia, e di Padova.

Dat. li 21. Giugno 1775.

(
(**SEBASTIAN FOSCARINI** Cav. Riff.
(**GIROLAMO ASCANIO GIUSTINIAN** Cav. Riff.

Registrato in Libro a carte 189. al num. 296.

Davidde Marchesini Segr.

DIS-



DISSERTAZIONE

SOPRA L'USO ED ABUSO
DELLA CIOCCOLATA

DEL DOTTORE

GIO: BATTISTA ANFOSSI:

I.

ENCOMJ DATI DA' POETI, E DA ALTRI
SCRITTORI A COSE VILI.



On sono stati pochi , Gentilissimo Lettore, come sapete, quegli Eruditi , i quali per far vaga mostra d'ingegno si sono presi a commendare cose dispregievoli , e di niun conto. Ne parlo solo di que' bizzarri Poeti , che ne' loro Capitoli anno fatto

fatto elogi non solo delle Radici , delle Zucche , e de' Faglioli , ma perfino della Rognà , della Febre , della Peste , della Pazzia , cose tanto pregiudiziali all'umano Individuo , e allo stesso Comune delle Repubbliche . Li Filosofi ancora , e i Profatori di maggior grido non anno avuto a schifo di prendere cose vilissime per Tema de' loro Panegirici , come tra gli antichi *Policrate* , che lo compose sopra de' Sorci , ed il famoso Dialogista *Luciano* , che lo scrisse in favor della Mosca . Esempio imitato da alcuni Letterati moderni , i quali non anno sdegnato d'impiegar la loro eloquenza nell'esaltare le prerogative della Pulce , come fece *Celio Calcagnini* , quelle dell'Oca , come *Giulio Cesare Scaligero* , quelle del Pidocchio , e dell'Asino , come *Daniele Kepsio* , quelle dell'Ombra , come *Giano Susa* , e quelle finalmente del nulla stesso , come fece *Passerazio* . Nè con riferir ciò intendo io già di voler tacciare Uomini delle Lettere sì benemeriti , i quali a un tempo stesso anno voluto dare a divedere , come , con custodire l'ingegno , possano trarsi concetti dalle materie eziandio sterili , e come convenga d'intramezzare con argomenti giocosi ,

sopra la Cioccolata.

II

così , ancor li più serj, temperando il dolce con l'utile per arrecar diletto , e divertire l'animo dei Leggitori .

I I.

BIASIMO DATO ALLA CIOCCOLATA .

UNa cosa però è a me riuscita del tutto nuova, ed è, che alcuni, non già per genio piacevole di parlar facezie, ma ragionando da senno si facciano gloria di screditare con deduzioni, non sò quanto ben fondate, uno de' più preziosi doni riserbato dalla Provvidenza alla nostra oggimai pur troppo indebolita complessione, per corroborarla, e preservarci da maggior male. E questo la tanto famosa bevanda della Cioccolata rendutasi dall'uman genere sì benemerita, e alla quale, sebbene non è riuscito di torre l'applauso, con cui è oggidì ricevuta da ogni Nazione, si è tuttavia procurato da qualche dotta penna di molto scemarglielo, con ispacciarla per beveraggio non solamente poco giovevole, ma ancor nocivo.

III.

INTENZIONE DELL' AUTORE INTORNO ALLO
SCRIVERE IN SUA DIFESA.

UN parere così contrario alla comune persuasione , di chi vive oggidì , siccome mi ha non poco sorpreso , così m' à fortemente invogliato d' esaminarne minutamente le ragioni , su cui si fonda , per vedere , se mai queste m' obbligassero a seguirlo , a riguardo della Professione , che da' varj Anni ò l' onore di esercitare in questa Città Capitale del Cristianesimo . Quindi è , che nelle ore più libere , parte coa la propria considerazione , parte con la lettura degli Autori più rinomati , mi sono posto a bilanciare , come suol dirsi , il prò , & il contra con qualche studio : Ma non essendomi potuto arrendere a ciò , che della Cioccolata se ne diceva in contrario , mi sono anche poi risoluto di giustificare la mia Sentenza con quella breve Dissertazione , adducendo nella miglior maniera le prove in favore di quella , e confutando ogni obbiezione , che da taluno si possa fare . Un solo timore mi distorrebbe alquanto da questa im-

impresa , ed è il vedermi poco fornito di quella erudizione , ed eloquenza , che per patrocinare una Causa così giusta , e così plausibile si converrebbe . Tuttavia se non meriterò quella lode , della quale il dottissimo *Valisniere* si ripromette , per chi degnamente trattasse un tale assunto ; Spero almeno d'incontrare un benigno compatimento per la sincera intenzione , che o di poter eccitare la specie a qualche celebre Letterato , acciò ritrovando , e migliorando di gran lunga , quanto io son per dire , intraprenda egli un trattato più copioso , e diffuso , il quale serva a sempre più dileguare ogni dubbio , e porre in chiaro la verità .

I V.

RARITA' VENUTE DALL' AMERICA
IN EUROPA .

TRoppo lungo sarebbe il voler quì riferire la moltitudine delle cose giovevoli , tanto al risanamento de' Corpi , quanto al mantenerli in vigore , e sollevarli eziandio con gustoso alimento , discoperte da' generosi Spagnoli , e comunicate poscia ad ogn'

ogn'altra Nazione , fin da quando sotto la scorta del famoso Cristoforo Colombo si portarono nell' Anno 1492. alla conquista del nuovo Mondo : Quasi che quegli Uomini fossero in tutto diversi dal resto dell' uman genere , non può ridirsi di quante piante , e di quanti frutti a noi prima del tutto incogniti sia stato dalla natura quel Suolo provveduto , tutti maravigliosamente prodotti per comodo maggiore , e miglior sostentamento degli Abitanti .

V.

ETIMOLOGIA DELLA CIOCCOLATA .

TRa le bevande però la più celebre , e la più piacevole al gusto , ed anche ivi la più frequente , è quella fuor d' ogni dubbio della Cioccolata , chiamata da' Pacesani nella loro volgar lingua *Chocholata* dallo strepito , come alcuni pensano , che si fa nel frullarla , e ciò quasi per una , dirò , così naturale Onomatopeja , esprimendosi col suono della parola *Choco* , la stessa qualità del rumore , e compiendosi tutto

to il vocabolo con la voce *Atte*, ovvero *Atle*, che in lingua Messicana significa appunto Acqua.

V I.

USO DELLA CIOCCOLATA ABBRACCIATO
DAGLI SPAGNOLI, E DALLE ALTRE
NAZIONI D'EUROPA.

Poco vi volle dunque, perchè gli Spagnoli colà portatisi, o per impieghi militari, o per traffico, si accostumassero ancor essi ad un liquore così gradevole, di tal maniera, che ne divennero fra breve non solamente golosi, ma ancora intemperanti a tal segno di superare nell'uso di questo li medesimi Americani. Onde è, che rendutoselo già familiare, nel ritornare, che fecero alle loro Patrie, quasi avessero scoperto un qualche nascosto tesoro, ne cominciarono a fare encomj, come di cosa in salubrità, e diletto eccedente ad ogni altro ristoro del nostro Clima. Nè vi fu d'uopo di grandi ragioni a rendere persuasi i loro Compatriotti per indurli a prevalersene in quel-

quella misura , che era compossibile con la rarità , e col prezzo , allettati dal gusto attuale , che ne provavano , a concepire ben fondate speranze , che quello potesse non poco contribuire a mantenere , e corroborare la Sanità.

Siccome poi il Commercio in progresso di tempo , ciò che era per l'avanti proprio d'una Nazione sola , lo rese comune alle altre ; così non andò guari , che ancor questa così preziosa , e gustosa bevanda dalla Spagna medesima , che n'era stata conquistatrice si propagò negli altri Regni , e Provincie dell' Europa .

Nè può certamente negarsi esser noi a Lei debitori in qualche parte di quella maggior civiltà introdottasi a' nostri tempi , mentre posti in disuso certi ricevimenti più grossolani , con questa sorta di più nobile liquore mesciuto in vasellami , o di finissime porcellane , o in preziose tazze d'Argento , e d'Oro s'accolgano fra di loro nelle pubbliche , e private visite i Personaggi di eccelso rango , e si fomentano fra gli altri le più sincere corrispondenze di vero affetto .

V I I.

RIPUTATO DANNOSO DA ALCUNI
PARTICOLARI.

OR mentre questa vera ambrosia, e nettare non favoloso stava come in pacifico possesso della universale approvazione, non è mancato, chi o per gelosia di non parere di mendicare Alimenti da' Genti così straniera, o per falso zelo del comun bene, o forse ancora per non soggiacere alla spesa troppo per avventura eccedente per provvedersene, à incominciato a biasimarne l'uso, come nocevole alla salute. Nè intendo quì di favellare solo di quegli ostinati Galenici, i quali nascondendo ogni virtù naturale sotto que' misteriosi vocaboli di secco, ed umido, di caldo, e freddo apponevano a' molti vegetabili, e minerali qualità maligne, non per altra cagione, se non per esser loro incognito l'utile, che se ne trae. Anche tra Professori de' Sistemi più ragionevoli, non è mancato in questi ultimi tempi, chi con poco diversi principj a voluto dipingere la Cioccolata per una scaturigine di molti mali, come se fosse un ve-

ro vaso della favolosa Pandora , da cui si propagasse un'infinità di effetti al sommo dannosi , e capace di abbattere , o almeno d'indebolire anche le Sanità più robuste .

V I I I .

ORDINE DA TENERSI DALL' AUTORE IN
SCRIVERE LA DIFESA .

OR questo dunque farà l' assunto , che mi propongo di trattare con ben fondate ragioni, dimostrando, quanto falsamente alla Cioccolata si appongano effetti sì perniciosi: Ma prima di procedere agli argomenti più convincenti , sembrami doverosa cosa premettere un succinto ragguaglio , dal dove nasca, e come si produca il Cacao ingrediente primario della Cioccolata ; le sue diverse specie ; dell' uso , che anticamente ne facevano , e forse anche oggidì ne fanno gl' Indiani ; il come essi la manipolavano con altre Droghe , e dopo essi li Spagnoli, che in Europa la trasportarono, e finalmente la composizione , che in oggi universalmente si pratica . E su questa ultima ci fermeremo per ben discernere, se veramente
alle

alle complessioni degli Uomini possa arrecare que' nocumenti, che si pretendono .

I X .

CACAO INGREDIENTE PRINCIPALE .

PEr cominciare con buon ordine dalla primaria base, il più essenziale costitutivo della Cioccolata è il Cacao , frutto , come è ben noto , pocomeno d'una Mandorla , che da certe Piante raccogliesi in alcune Provincie dell' America assai comune .

X .

PIANTA DEL CACAO , E SUE DIFERENTI SPECIE .

LE Piante poi , dalle quali nasce il Cacao , sono di quattro differenti Specie , come che fra di loro somiglienti nella grandezza , e nella figura , e tessitura delle loro foglie : Nell' apparenza non sono gran cosa differenti da' nostri Aranci , se non che da taluno le frondi , come quelle de' nostri Castagni ci si descrivono .

Comunque siasi , è certo , che siccome i nostri Aranci , benchè in più luoghi facilmente provengano , anno tuttavia bisogno , dove di maggiore , dove di minore difesa contro le intemperie della Stagione : Così questa Pianta , quantunque abbondi in America , ricerca una diligente cultura per farla crescere , e mantenerla . E quindi è il trapiantarla , che sovente fanno in più feraci terreni , il preservarla dal soverchio caldo del Sole con attorniarla ora di Platani , ed ora d'altri frondosi Alberi chiamati da que' Paesani *Athliman* , oppure *Cacavantli* , e finalmente guardarla con altre industrie da freddo , e da certi Vermi , che in essa sogliono nascere con grave danno .

Il suo terreno più proprio è l'uliginoso , come più d'ogn'altra bisognosa di nutrimento , alzandosi all'altezza di palmi sette per entro lo spazio di cinque Anni , e al fin di questi manda fuori un Fiore , da cui ne germoglia poi una Spiga , dentro la quale si nascondono a grani il Cacao , al numero di 10. o 15. , e secondo molti fino a venti , ed a trenta , e conforme l'attestato d'alcuni infino ad ottanta .

Colti , e cavati , che siano dal loro guscio ,

scio , si pongono a seccare parte all' ombra ; e parte al Sole in una maniera particolare usata da quelle genti .

X I.

PRIMA SPECIE DI CACAO .

LA prima specie dunque di queste Piante è la maggiore di tutte , sì in quanto alla grossezza dell' Albero , sì in quanto al frutto , il quale a questo nome speciale di *Quarobcacavali* . E di questa sorta di Cacao , in luogo di denaro si servivano que' Popoli , prima che altra moneta v' introducessero gli Europei , quando penetrarono in quelle parti , essendo appresso di loro in maggiore stima dell' Oro , e delle Gemme medesime .

X I I.

SECONDA SPECIE .

LA seconda sorta dicesi *Mecacavathili* in colore , ed in bontà uguale alla prima , benchè molto inferiore alla grandezza . Queste due specie si distinguono eziandio

con nome di grosso , e di piccolo Caraque ,
e vengono dalla Provincia di Nicaragua .

X I I I .

TERZA SPECIE .

LA terza sorta si chiama *Xochicavathli* , che della seconda è minore , e che al di fuori è di un colore rossiccio , e nella sostanza interiore è somigliante alle due prime di già descritte ,

X I V .

QUARTA SPECIE .

LA quarta specie finalmente è detta *Placacavathli* , che in lingua di quel Paese vuol dire Cacao umile ; perchè è a tutti gli altri trè inferiore non solo di grandezza , ma ancora di qualità . Quest'ultima specie poi , con la terza già mentovata , si chiamano grosso , e piccol Cacao dell' Isole , cioè a dire , di S. Domenico , e d' America , e quest'ultima appunto è quella , di cui , come

me cosa di minor prezzo, sogliono gli Americani manipolare le lor bevande.

Il più stimato però, come s'è detto, è il grosso Caraque, massimamente quando sia scelto, pieno, fresco, e pesante, di color bruno al di fuori, e al di dentro piuttosto rosso, e che sia di grato sapore.

X V.

VARJ INGREDIENTI USATI NEL MANIPOLARE LA CIOCCOLATA.

Abbiamo di già accennato il principale ingrediente, dovremo fare ora lo stesso degl'altri minori, che la compongono tutti varj, e diversi, giusta la differenza de' tempi, e di quelle intendenti Persone, che si argomentavano di renderla non meno usuale, che proficua. Bartolommeo *Marandone* Medico di molto credito, il quale nel 1618. stampò in Siviglia un Operetta in forma di Dialogo, introduce ivi gl' Interlocutori a provare essere la composizione della Cioccolata soverchiamente calida, conciosiacosacchè a' tempi suoi, oltre la Cannella, e lo Zucchero vi aggiungevano gli Spagnoli altri A-

romi più calorosi , come farebbero il Pepe , i Garofani , della Vainiglia , e degli Anisi : Egli dunque fu , che per renderla adattabile ad ogni sorta di Persone , come credeva , ne pubblicò la seguente Ricetta . Settecento grani di Cacao , una libbra , e mezza di Zucchero , due oncie di Cannella , quattordici grani di Pepe di quel Messico chiamato Chile , o Pimento , mezz' oncia di Garofani , e tre baccelli di Vainiglia , o in suo luogo due oncie di Anisi , e il nocciolo d' una Noce chiamata Acchiose . Fu da principio ben ricevuto questo magistrale componimento fu la persuasione , che a un tal Uomo non fusse sfuggito alcuno di que' riflessi , per cui avesse potuto sentenziar per dannosa una così fatta composizione .

X V I .

COMPOSIZIONE DELLA CIOCCOLATA SECONDO
LA RICETTA DEL COLMENERO .

MA non andò molto tempo che Antonio Colmenero *Ledesma* Professore di non minor credito nel Regno d' Andalusia , aderendo poco a' sentimenti del *Marandone* , pubblicò

blicò un'altra Opera, in cui prescrisse una differente maniera di comporre la Cioccolata, che fu la seguente. Per ogni centinajo di grani di Cacao due grani di Chile, o sia di Pepe del Messico; che sono più grossi, e son chiamati *Chilparlague*, e in mancanza di essi due granelli di Pepe d'India, ma de i più larghi, e men calidi, che si trovino differenti da que' di Spagna, un pugno d'Anisi, due di que' fiori detti *Moccafucudi*, (e quando si patisse di stitichezza) ed in Spagna in luogo di questi può mettersi la polvere di sei Rose Alessandrine, un picciol guscio di Campeche, due dramme di Cannela, una dozzina di Mandorle, ed altrettante Nocchie, mezza libbra di Zucchero, e tanto d'Accotè, quanto basti per dar colore alla pasta.

Conseguirono Uomini di tanta stima il comune applauso de' Nazionali co' loro Scritti, e risvegliarono la curiosità degli esteri, che tuttavia sopra ciò fluttuavano con la varietà delle opinioni: Ond'è, che le Opere di que' Valentuomini furon tra breve tradotte in lingua Italiana, e Renato Moreau Regio Professore di Medicina a Parigi le trasportò amendue in Francese, ed unita-

unitamente con le sue osservazioni le pubblicò.

X V I I.

MANIERE STRAVAGANTI DI MANIPOLARE
LA CIOCCOLATA.

MAlagevol cosa, ed ancora superflua sarebbe l'annoverare le varie guise, in cui secondo il proprio capriccio non dirò ogni Provincia, ma quasi ognuno de' particolari incominciò a preparare questa bevanda senza volersene stare all'altrui prescrizione. Concioffiachè altri vi mescolavano dell'Acqua di fior d'Aranci, altri un grano di Muschio, od Ambra grigia, altri della polvere di Scolopendria. E appresso degli Americani, vi si poneva ancora, al dire di *Dales* nella sua Storia occidentale, il Fior di un Albero resinoso d'odore simile a quel del Melangolo, è un Baccello chiamato *Thoebila*. E vi sono ancora di quelli, che vi pongono del Mais, o del Panis, o dell'Onevale.

XVIII.

X V I I I.

MANIERA USATA OGGIDI' IN MANIPOLARE
LA CIOCCOLATA.

Quantunque però da principio avessero del seguito le droghe, e dosi prescritte dal *Maradon*, e dal *Colmenero*, e appresso varj le varie Ricette da noi descritte si praticassero, coll'andar degli Anni, abbandonate quelle, si ridusse la bevanda a quella tanto lodevole semplicità, che oggimai si è renduta comune a tutti, quale quì brevemente l'espongo = Cacao bruscato, e netto libbre venti. Zucchero libbre otto. Cannella fina oncie sei. Sogliono alcuni più delicati, e più facoltosi per delicatezza, e grazia maggiore aggiugnervi una porzione di Vainiglia: ed in tal caso di Cannella vi si dovranno mettere oncie tre, ed altrettante di Vainiglia.

Ecco già esposti alla vista di ciascheduno gl'ingredienti della Cioccolata, perchè si possa esaminare con maggior comodità, se ciascheduno di essi in particolare, e separatamente considerati, e se poi tutti insieme con la mistione, che se ne fa, possano recare

care alla Sanità que' nocumenti che si decantano.

Per incominciar dal Cacao , che vi fa la prima figura , gli si dà la taccia di troppo calido , e d' eccessiva viscosità .

X I X.

TACCIA DATA AL CACAO DI TROPPO CALIDO,
ED ARGOMENTI IN CONTRARIO .

LA calidità soverchia s' argomenta in primo luogo dal germogliare la Pianta in Climi adusti ; come se in que' Terreni medesimi non si producessero anco de' Vegetabili , che per comun sentimento sono di loro natura freddissimi , e come se ne' Paesi Boreali non venissero su delle Piante , che dalla esperienza si vede aver elleno un grado sommo di calidità : nè penerà molto a persuadersi ciò chi rifletta essere questa una disposizione ben regolata di providenza , che dove abbondano qualità eccessive in qualche genere , ivi stesso si ritrovi il compenso di poterle correggere col suo contrario .

L' altro antecedente da cui si sostiene , che si possa per legittima conseguenza dedurre

durre l'eccessiva calidità del Cacao, è quel poco d'amaro, che masticandosi fa sentire al palato. Primieramente non essendo certamente eccessivo un tal amaro, non so intendere, come fatta ancora questa supposizione, debba essere eccedente il calore. In secondo luogo domando, non ne hanno forse uguale, ed eziandio maggiore l'Appio, la Cicoria, e li Sparagi? E con tutto ciò chi mai può negare avere queste cose virtù refrigerantissime, allorchè s'insinuino negli umori, e nel Sangue? Segno evidente essere l'amarrezza una cagione del tutto equivoca rispettivamente al calido, e al frigido, avendo per effetto quello, quando provenga essa dalle parti più aduste del Zolfo, e provenendone questo secondo, quando l'amarrezza abbia l'origine dalle particelle più spiritose del medesimo Zolfo, come a maraviglia lo spiega l'erudito *Du-Hamel* nella sua *Filosofia Burgundica* alla terza parte della Fisica al Cap. I., adducendone in essa l'Assenzio, i Luppoli, ed altre simili Pianta, siccome noi possiamo facilmente adattare la stessa dottrina al Cacao, supponendolo per la sua naturale attuosità abbondante di questi Spiriti.

Che

Che se al dire d' *Ippocrate* in quel passo l. 2. de *Dieta* rapportato da un moderno Scrittore Francese contrario all' uso della Cioccolata, si asserisce, che *dulcia, & acria, & salsa, & amara, & austera calefacere solent*, primieramente non lo afferma con una assertiva universale, la quale viene esclusa da quella limitazione *solent*, e molto meno poteva comprendervi un frutto a Lui del tutto incognito, ed in secondo luogo non dee interpretarsi su questo proposito di qualunque amaro, che non sia eccessivo, per dedurne quella calidità eccessiva, che si sostiene.

Il terzo argomento più forte per comprovare la suddetta eccessiva calidità lo veggio prendersi dal grande oleaginoso, che nel Cacao si contiene, a segno tale, che in esso v'è quasi la metà dell' Olio, come si asserisce nell' Istoria naturale del Cacao, e del Zucchero scritta in Francese, e stampata in *Amsterdam* l' Anno 1720. Si conceda pure per vero questo sperimento a chi vuole, confermato in parte dal *Rajo*, il quale dice cavarli questo col Torchio, come appunto si fa quello delle Mandorle: Ma che per questo?

Chi

Chi non fa , quanto sia indifferente l'Olio da somministrare alimento alle fiamme , ed a mutarsi in una sostanza soda , che sia di natura frigida , quanto quasi lo stesso ghiaccio ? Vediamo pure lo stesso Olio comune , quando sia già digerito per qualche giorno con lo Spirito di Nitro , cominciare a condensarsi bel bello , ed a formare quasi la sostanza del midollo , e susseguentemente la consistenza , e tenacità dell' Adipe , e convertirsi in pasta somigliante al Butiro . E questo appunto è lo sperimento , con cui spieghiamo con facilità la formazione del grasso negli Animali , che allora segue , quando le particelle oleose del Sangue sono ristrette , ed unite dal Nitro disperso nell' atmosfera , la qual cosa accader suole principalmente l'Inverno , mentre allora abbonda più il Sangue di parti crasse , ed ogliose , perchè essendo più copioso il Nitro dell' Aria , mediante le quali si forma il rigore del freddo più adattato ad un tal coagulo , che si richiede per questo effetto , e per cui più che in ogni altro tempo s'ingrassano gli Animali .

Alla oleosità d'una sostanza suol per lo più andare unita una certa viscosità , e lentore ,

tore , la quale essere propria del Cacao non può negarsi , ma non già formarne quindi argomento a provarne l'eccessiva calidità : Conciossiachè se dove non è moto , non è calore , come potrà questo trovarsi , in così avanzato grado nel Cacao , mentre ad ogni sua particella per la connaturale tenacità vien impedito ogni moto , e per la forza d'inerzia lasciato ad una quiete perpetua , tanto maggiore in se stessa ; quanto maggiore è nel Cacao la densità .

Che se poi più chiaramente volessi io porre sotto degl'occhi la poca attitudine , che anno al moto le parti componenti di questo frutto abbandonate a se stesse , potrei agevolmente ciò ottenere con apportare varie esperienze fatte per via di Chimica . Mi basti quella registrata da Gio: de Cardenas l. 7. *de propriet: Cocolat:* e da Guglielmo Pissone *Montis Aromat: Cap. 18.* , dividono questi il Cacao in tre sostanze : La prima , che è la minima , è competentemente spiritosa . La seconda , più pingue ed oleaginosa : La terza poi affatto terrestre , e di niun sapore . Quindi è , che di queste tre sostanze , quando unite sono nella loro integrità , la spiritosa , che è in pochissima quantità , rimane

ne sopraffatta dalla pingue , ed oleaginosa , e questa superata dalla terrestre , che le viene a stare in sextupla ragione in confronto. Onde argomenti ognuno , se possa essere eccessiva la calidità del Cacao , mentre tanto poche sue particole anno attitudine al moto , e quelle poche medesime sono impedita ad esercitarlo dalle contrarie , che sono , come abbiamo veduto , in tanta maggior quantità .

E tale appunto è il sentimento di molti accreditati Scrittori , che o per incidenza , o di proposito questa materia anno trattato ; Francesco Særn Lib. I. Sect. 2. Cap. 36. afferma il Cacao dotato di qualità temperate , ma propendere alquanto , ed all' umido , ed al frigido : del parere medesimo è Gio: de Banos , e Gio: Cardenas asserisce , che molte indisposizioni delle Femmine Indiane sono cagionate dal Cacao per la sua troppo frigidità , quantunque così fatti mali accadono principalmente dal Cacao mangiato da quelle ancor verde senza abruistolirlo , macinarlo , e manipolarlo con altre Droghe , con le quali si riduca in pasta , o si disciolga in bevanda , secondo l' arte praticata comunemente in quelle parti .

TACCIA DATA AL CACAO DI TROPPIA VISCO-
SITA', E RAGIONI IN RISPOSTA.

MA non vorrei, che di questa medesima viscosità s'abusassero i nostri Avversarj per iscreditare almeno a questo solo titolo, e dichiarare pregiudiziale il Cacao. Imperciocchè se ci faremo ad esaminare le diverse sostanze de' nutrimenti, e le differenze de' nostri organi, troveremo, che quanto più sono viscosi, e tenaci, tanto più talvolta si confaranno con questi, in quanto riescono più adattate a mantenere il vigore, ed accrescerlo con la nuova accessione, ed aderenza dalle particelle più consistenti.

Aggiungasi, che riflettendosi al modo, con cui vengono dentro di noi i cibi per tanti vasi, meati, e fermenti affottigliati, e macerati con sì mirabile ordine della natura, si può francamente concludere, che mediante una tal concozione, dirò, così preparati, servano talora i più tenaci, e viscosi al naturale alimento del Corpo umano, il quale forse da' sostanze troppo leggere,

giere , e più scarse , non sarebbe bastantemente provveduto d'istromenti valevoli a ritenere le materie più sode , ed espellerne le più superflue , e nocive .

E questa si è la ragione per la quale , come dice il dottissimo *Vasvieteno* nelle note al *Boerave* , non dobbiamo sempre rigettare , come dannose tutte quelle sostanze , che anno della viscidità , e crassezza . Qual cosa più viscida della pituita , la quale non pertanto formasi ne' nostri Corpi ancora , quando godano una Sanità più robusta , e serve agli usi più nobili della nutrizione senza apportar nocumento .

Il che apparirà ancora più indubitato , se faremo una breve riflessione alle sostanze , e del Latte , e del Pane , amendue tanto necessarie a nutrire , e mantenere la nostra vita . Qual cosa più pingue del primo , da cui tanto di Butiro se ne ricava , il qual Butiro può chiamarsi la stessa viscidità , e pinguedine ? Che dirò poi del rappigliarsi , e restringersi , che fa il Latte , soltanto che in una grossa porzione di esse s'infonda il quaglio ancora in picciola quantità ?

Il Pane poi quanto à egli mai di viscido per esser composto di Farina , della quale

così frequentemente gli Artegiani più volgari si servono per farne Colla ! Lo stesso possiamo affermare col *Malpighi* delle Fave , Piselli , e qualunque altro genere di Legumi , de' quali , dice Egli , se alcuno si cibi soverchiamente , sentirà nell' ora della digestione una grande strettezza di petto con difficoltà di respiro ; molto più se vorrà correre , o passeggiare con qualche fretta . E questo (prosegue a dire quel famosissimo *Archiatro* Pontificio) addiviene , perchè in quel punto le parti farinacce di que' Legumi vengono dall' umido del Ventricolo ad essere , a poco a poco in pasta molle addensate : Quindi è , che ricercandosi uno straordinario calore per digerirle , è necessario , che più allora si senta aggravato lo Stomaco di chi soverchiamente se ne cibasse , venendosi con ciò ad impedire il moto reciproco dell' Aria per liberamente respirare , attesa la corrispondenza de' Polmoni , che gli son prossimi .

Ma non per questo farà condannabile questa sorta di cibi , particolarmente usati con quella moderazione , che si conviene . Conciossiachè quantunque apportino qualche picciola gravezza nelle ore della digestione ,

stione, sono con tutto ciò di un buono, ed utile nutrimento per chi a stomaco da comportarli, come per lo più accade in coloro, che sono impiegati nelle Arti più laboriose. Questo è il sentimento dello spertissimo *Aller* nelle sue note alle Opere del *Boerave*. Or ciò supposto, quanto meno sarà da temersi la viscosità nel Cacao, la qual è tanto minore non solo in se stessa, mentre non aggrava neppur gli Stomachi delle Dame più delicate, e de' Fanciulli di pochi Anni allevati con tanto riguardo, che neppur loro si concede di mangiar Carni, almeno grosse, nè beber Vino?

X X I.

VIRTU' NUTRITIVA DEL CACAO.

D' Altre ragioni da giustificare il Cacao per via de' correttivi, e di altre diligenze, che si usano prima, che sia ridotto in bevanda, ne parliamo in appresso. Seguitiamo per ora a considerarlo in se stesso, senza più stare meramente su le difese, ma con mettere positivamente sotto gl'occhi le sue virtù molto opposte a quelle pessime

qualità , che dagli Avversarj gli si attribuiscono .

Primieramente non vi è cibo più confacente del Pane ad alimentare l'umano individuo , secondo che l'abbiamo nell'Ecclesiastico = *Initium vitae hominis, Aqua, & Panis* = E ciò senza dubbio per la ragione di sopra addotta delle particelle per la loro tenacità , e pinguedine più consistenti , le quali doti provengono dalla Farina , di cui è composto , e conseguentemente con la debita proporzione nelle altre poco dissimiglianti Farine , delle Fave , e dell' Orzo , e in quella ancor del Cacao posto ancor esso tra Farinacei , come fra questi l'annovera il dottissimo *Hofmanno* Tom. I. Med. Rat. Aggiugniamo l'oleosità , che si scorge ne' suddetti Semi , e coerentemente parlando , ancor nel Cacao , e col medesimo *Hofmanno* concluderemo essere essi un cibo non sol nutritivo , ma tutto a proposito per fare un Chilo e buono , e copioso , come è quello , che , al dir del medesimo , formar si suole dalle sostanze temperate di oleosità , e mucilaginosi , come sono il Cacao , e altri Semi di simil sorte .

E questo appunto era l'alimento quotidiano ,

diano , con cui prima dell' arrivo colà degli Spagnoli si sostentavano gli Americani . Imperciocchè dalle Fave del Cacao macinate formavano il loro Pane , mediante il quale pervenivano , come si dice , fino all' età di cent' Anni .

Nè vi sia quì , chi mi opponga que' mali annoverati da Gio: *Cardenas* , quali sono Stitichezze , debolezza di Stomaco , affanni , ipocondrie , e deliquj , e singolarmente effetti d' utero soliti a patirsi dalle Donne Americane , e provenienti , come esso dice , dal mangiar del Cacao . Primieramente gli accennati malori non gli attribuisce esso al Cacao comunque siasi , ma al Cacao mangiato verde .

XXII.

NUTRIZIONE DEL CACAO INNOCENTE .

CHe sia ciò non farebbe maraviglia , mentre anche in Europa , quanto sono salutevoli cibi le Rape , le Zucche , e le Cipolle ben cucinate , tanto queste cose medesime riuscirebbero perniciose mangiate crude . Contuttociò dello stesso Cacao an-

cor verde da un altro non meno accreditato Scrittore troveremo attestarsi il contrario, assicurandoci esso non provenire tali mali alle Donne Americane dal Cacao mangiato ancor verde, anzi fa testimonianza d'averne egli di questi grani crudi mangiati spesso, e in gran numero tanto nell'Isola della *Giamaica*, quanto nel tempo della Navigazione, e non averne sentito verun nocumento. Nè veggo, perchè a tal cagione debbano attribuirsi li descritti mali di quelle Indiane, mentre tante altre se ne possono assegnare men controverse, e più ordinarie, quale possono essere altri cibi contrarj, e lo stesso temperamento dell'Aria, e de' Corpi, soggetti a' somiglianti disgrazie, a dispetto ancora d'ogni umana prevenzione, e ciò appunto perchè sono Corpi mortali, passibili, e sottoposti ad innumerabili sorte di malattie;

XXIII.

ANALISI DEL CACAO.

Checchè ne sia però di questo Cacao crudo, dall'uso del quale non può trarsi

trarfi argomento contro di chi parla a favore della Cioccolata ; il Cacao certamente abbrustolito non patisce tali eccezioni , neppure per detto del *Cardenas* , il quale anzi insegna , che giova alla digestione ; eccita l'appetito, accresce le forze, e apporta brio. Questa stessa facoltà nutritiva mirabilmente ci si conferma dall'esperienza riportata dall'*Etmullero* nel Colleg. Chim. , e *Scroder* Tom. I. pag. 600. , la quale è , che questo frutto, tale quale a Noi è portato, se si distilli per ritorta a fuoco aperto , manda primieramente un certo liquore , che ha sapore di brodo di Carne , e di poi n' esce lo Spirito , e l'Olio , che anno sapore , e odore di grasso , somigliante a quello , che dalle Carni arrostate colà su le accese bragie . Or quali fughi più confacenti di questi , soggiunge il sopracitato Scrittore , a confortare lo Stomaco , massimamente nell'età più provetta , con disobbligarlo a sostenere altri cibi di maggior peso ?

A questo esperimento s'aggiunga l'altro : Otto oncie di Cacao polverizzato , e cimentato nella ritorta a fuoco lento per la tenace viscosità di sua sostanza renderono quantità scarsa di bianchissimo liquore , e
dia-

diafano a guisa d'acqua . Quindi accresciuto il fuoco , e fattane una espressione più gagliarda dopo lo spazio di ore diciassette , si vide comparire una mediocre porzione di Spirito lattiginoso , non punto piccante , ma di grato odore , e sapore non punto dissimile a quello di Carne lessa . Aggiunto al fine un potentissimo fuoco di riverbero , ne uscì colorito il liquore , il quale raffreddato si rapprese in una più tosto molle , che dura sostanza somigliante alla Cera ; questa distillazione vien riferita dal *Rajo* , ma non già fatta da lui , confessando egli stesso d'averla estratta dagli Scritti del Sig. *le Febvre* , e d'altri Chimici , ed a Lui comunicata da un suo Amico ; Questa stessa operazione fu poi registrata da *Luigi della Fabra* Medico Ferrarese nella sua Differtazione sopra la Cioccolata , e il tutto ottimamente concorda con la poc' anzi riferita dall' *Etmullero* .

Una somigliante sostanza essersi scoperta riferisce il *Du Hamel* nella Storia dell'Accademia Reale delle Scienze Lib. IV. pag. 344. mediante l'Analisi fattane dall'*Homborg* , e ciò in diverse maniere : Primo per via di distillazione da una libbra cavandone

ne tre oncie , e due ottave : Secondo riscaldando il Cacao , e pestandolo secondo il solito da una libbra similmente se n' estrafero tre oncie ; e dopo messo a bollire nell' Acqua , ciocchè restava , vennero ad essere in tutto più di cinque oncie : Finalmente pestate tredici oncie di Cacao con una pietra riscaldata , e fattolo bollire in otto libbre d' Acqua , e poi lasciatala raffreddare più di sei oncie di pinguedine molto polputa se n' estrafero . Ma senza più diffondermi in altre particolari esperienze , vaglia per tutte , ciocchè ne attesta l' eruditissimo *Rajo Hist. Pl. Lib. XXIX. Cap. 16.* , ove dice , che la sostanza del Cacao è così pingue , che da se stesso n' esce , per quanto sia lento , l' umore , anzichè se ne può estrarre l' Olio in maggiore abbondanza , che dalle Mandorle . Esperimenti tutti , che danno a divedere la virtù nutritiva , che in se contiene questo Seme , la quale è sempre stimabile , quando non sia accompagnata da qualche qualità maligna , che le pregiudichi .

La stessa qualità nutritiva vieppiù si comprova da un non so che di lattiginoso , che in se contiene il Cacao , perlocchè infino le
fue

sue tenere scorze poste in bocca si sciolgono in certa gelatina lattea , come la nomina l' *Etmullero* Reg. Veg. alla pag. 203. , e ne siegue l' altra virtù di positivamente refrigerare , col dimostrare la quale tanto meglio si scoprirà , quanto poco sia ragionevole la taccia , che si da al Cacao di troppo calido .

X X I V .

VIRTU' BALSAMICA DEL CACAO , E REFRIGERANTE .

E Quando ciò a provar non bastasse quella porzione di lattiginoso , che di sopra abbiám detto , la quale senza dubbio deve ancor ella avere la proprietà di temperare il calore , come ogni altro latte , evidentemente almeno si dedurrà questa da quell' estratto oggimai tanto noto , che dal Cacao crudo sottilmente macinato , e poi spremuto s' estrae , e volgarmente chiamasi Butiro di Cacao .

Or chi è mai quel Professore , che avendo il comodo di un tal Butiro non lo preferisca al comune per guarire , e saldare
l' esul-

l'efulcerazioni provenienti dal soverchio calore? Per l'Emorroidi certamente appena si troverà rimedio più specifico, e dirò così più istantaneo, che applicarvi qualche giusta porzione del suddetto Butiro, o vogliam piuttosto dire unguento veramente balsamico, come a maraviglia essere stato più volte sperimentato, ce ne fa fede lo *Stubbs Inglese de nectare Indico* pag. 180., e ciò non per altra cagione, se non per quella attività, che a un contrario contro dell'altro, e vale a dire della natura frigida, con cui dalla qualità opposta rimediasi. Chi non lo a sperimentato, quegli solo non sa, quanto il Butiro del Cacao sia valevole non solo a rintuzzare il calore di tali parti, ed impedirne l'infiammazione, ma eziandio a sedare gl'interni bollori del Sangue, massimamente se distemperato con Brodo si prenda; nella qual maniera non si troverà forse lenitivo più acconcio a mitigare le Tossi, e disciorre ostinati Catarri.

E posto ciò non istenterò punto a credere ciò che su questo proposito riferisce il *Bauhino Hist. Pl. Lib. III. part. 1.*, che dagli Americani stessi del Cacao medesimo se ne facciano bevande frigidissime, e sono appunto

punto quelle , delle quali si servono nelle loro feste .

X X V.

CONSIDERAZIONE DELLO ZUCCHERO .

PROseguiamo ora a fare qualche riflessione sopra l'altro principalissimo ingrediente della Cioccolata , che è lo Zucchero ; prima di considerarlo incorporato col Cacao , di cui abbiain già parlato , e con la Cannella , e ancora con la Vainiglia , di cui a suo luogo favelleremo . Questo è dunque quel condimento prezioso , che da alcuni Scrittori per la somiglianza , che a col nostro sale comune *Sal indicum* sovente s'appella , e dal Traduttore di *Dioscoride* si chiama Mele coagulato , e con somigliante frase si nomina parimente da Alessandro *Afrodisio* : dalla di cui testimonianza però si scorge quanto fosse diversa la maniera , con cui dagli Antichi si raccoglieva da quella , che oggidì si pratica . Aspettavano essi , che la pianta dello Zucchero fosse arrivata a perfetta maturità , e che così venisse a trasudare il suo dolcissimo liquore da se medesima

sima *Brassau ex. sal.* 487. questo stesso umore poi trasudato veniva dal Sole in que' Paesi ardenti indurito , e finalmente ridotto in una bianchissima sostanza assai fragile , come presso a poco è il nostro Sale .

E questa appunto si è la cagione , per la quale era in que' tempi di maggior valore , e più scarso , come ce ne fa avvertiti il famoso *Ermolao Barbarò* ne' suoi *Corollarj* sopra di *Dioscoride* .

In oggi poi è assai diversa la manipolazione dello Zucchero ; imperciocchè estratto che siasi per espressione il sugo da certe Piante , che si chiamano *Meliche* , e più volgarmente ancor *Cannamete* , si pone a bollire in un Vaso , in cui poi se ne fa l'espressione : Sono le suddette Canne nell'apparenza esteriore somiglianti alle nostre , ma molto differenti al di dentro , perocchè piene di midollo , e di polpa , come ben lo avverte il *Mandella* ; e *Messue* per la composizione de' suoi *Elettuarj* fa menzione di una specie di Zucchero da lui chiamato *Tabarzeth* , che molti si sono immaginati essere nome proprio d'un qualche Paese particolare , dove se ne facesse una copiosa raccolta . Ma poi si è osservato non esser, che
un

un nome , con cui gl' Indiani vogliono distinguere un Zucchero particolare più d'ogn' altro candido , e di una qualità eccellente , *Fusio Paradax* : Lib. I. Cap. 35. E questa appunto è quella sorta , che viene propriamente dall' Indie , producendosi ivi il migliore , come ce lo avverte *Plinio* antico Scrittore della Storia Naturale antepoendolo a quel dell' Arabia Felice .

X X V I.

DIGRESSIONE SOPRA LO ZUCCHERO .

MA quì mi sia permesso di prorompere in un breve sfogo , contro la nostra medesima Italia , la quale , perchè così ben dotta , e renduta feconda dalla natura , non fa poi riconoscere questa sua fecondità , e servirsene , amando anzi di mendicare dalle Terre straniere , ciocchè ella potrebbe loro somministrare . Dica pur dunque il *Mantovano* divino Poeta , che ne fa ragione ,

*Sed neque Medorum Sylva ditissima Terra
Nec pulcher Ganges , atque auro turbidus Hermus
Laudibus Italiae certent non Baetra , nec Indi
Totaque Thuriferis Pancaja pinguis arenis .*

Chi

Chi fa , se questa preziosa Canna , quando fosse ancora da noi piantata , e coltivata a dovere , non pervenisse alla medesima perfezione , alla quale in più lontane Terre perviene? Non sono molti Anni , che queste tali Piante di Zucchero poste da' alcuni Cittadini Sezzesi nella loro vasta pianura delle Paludi Pontine venivano a maraviglia bene : ma parte l'ingordigia de' Contadini allettati dal gustoso sapore , parte le Fiere , e particolarmente i Cignali , che ne sono avidissimi , fecero sì , che non giugneste a' maturarsi la Pianta in maniera da poterne ricavare l'utile desiderato . O Campagne veramente felici , a cui non altro manca , se non l'industria maggiore di chi le coltivi , venendo non poco fomentata l'insingardaggine dalla stessa abbondanza , e fertilità del Terreno : *Salve magna parens frugum saturnia Tellus* .

X X V I I .

TACCIE DATE ALLO ZUCCHERO .

A Un dono così prelibato , fattoci dalla
Natura , non è mancato , chi dasse
D . molte

molte gravi eccezzioni , come d'essere corrosivo , bilioso , e di cagionare Ostruzioni : In quanto all'acido v'è , chi in prova ne adduce l'esperimento raccontato dal *Leris* nella sua Navigazione al Brasile *Hist. Navigat. in Brasil. Cap. 17.* Riferisce dunque , che lasciate ammuffire , e marcire le Canne a' mele , e intintele poscia dentro dell'Acqua , diventava questa così acida , che si adoperava in luogo dell'Aceto medesimo : Aggiungasi la viscosità , che evidentemente si scorge , allorchè coll'Acqua si mescoli , e si maneggi , e le qualità soverchiamente sulfuree , che così facilmente appariscono . Ma che che sia dell'eccesso , e della maniera d'usarlo , circostanze dannose anche rispetto a' cibi , e bevande le più salubri , molti sono anche que' Difensori , che si sono ingegnosamente studiati di giustificare lo Zucchero da' tali accuse .

X X V I I I .

RISPOSTE IN CONTRARIO .

DI queste calunnie date allo Zucchero , se ne querela primieramente il *Boerave*

ve affermando, non essersi giammai provato con ragioni sode questo suo preteso nocu-mento; anzi insegna il modo d'estrarne l'Olio per via di distillazione, e formarne l'Eleofacearo, o sia Giulebbe giudicando un tale composto assai profictevole in mol-ti casi.

Nè gran cosa differente è il sentimento del *lunker in conspectu Physf. Med. Tab. III. pag. 473.*, il quale a maraviglia dimostra, come lo Zucchero ben preparato, non solo non cagiona acidumi, o fermentazioni acrimoniose nel Ventricolo, ma piuttosto asserge, e risolve quelle, che per altra cagione introdotte vi fossero, liberando lo Stomaco da altri umori pregiudiziali con gran van-taggio.

E per verità l'acidume proveniente dalle Cannemele macere, ed infradiciate prova tanto poco, che se valesse l'esperimento di sopra addotto, da troppo più cose doveremmo astenerci, le quali con la corruzione s'ina-cidiscono, mentre prima di quella non vi farà, chi non le abbia in conto di salute-voli. Al Vino perfetto adoprato con la do-vuta moderazione tanto nel berlo, quan-to nel servirsene d'ingrediente per fare ot-

time composizioni , non v'è , chi possa negargli delle ottime qualità , e non pertanto tutto giorno udiamo incalcarci quel proverbio tritissimo , di buon Vino , si fa buon Aceto ; *E corruptio optimi pessima .*

X X I X ,

SALUBRITA' DELLO ZUCCHERO .

Nella medesima opinione è l'*Hoffmanno* ; il quale dopo d'aver espresso negato , che lo Zucchero sia contrario alla mistione degli umori vitali , per non cagionare alterazione , nè nel Latte , nè nel Sangue , quando si faccia la prova di mescolarlo con questi liquidi , gli dà ancora due altre virtù positive , che sono queste ; Primieramente dice Egli , nelle Febbri , che provengono dal vizio degl'Intestini , serve per facilitarne lo sgravio , imperciocchè benignamente gli viene a vellicare col riunire tra loro le particelle ogliose , ed acquose , delle quali sogliono comporsi gli alimenti , che vi trapassano ; dimostrando una tal mirabile unione con lo sperimento dell'Oglio di Cinnamomo , che infuso solo nell'Acque si sepa-

separa , e scende al fondo , ma mescolate , che ne siano prima alcune goccioline con lo Zucchero , vengono con l'Acqua medesima a incorporarsi : Secondariamente dice , essere molto confacevole a generare maggior copia di Chilo , forse per questo stesso d' avere rimosso i sopradetti ostacoli , che l' impedivano .

E per ciò comprovare , apporta l' uso d' alcuni , i quali per meglio ingrassare Capponi , e Paperi , ed altri somiglienti Animali , sogliono inzuccherare la Farina d' Orzo , con cui li cibano .

Possiamo aggiugnere , che l' acidità medesima , che si oppone allo Zucchero , quando questa non fosse eccedente , altro non farebbe , che una certa virtù incisiva molto conducente ad un moderato smagrimento desiderabile solo intanto , in quanto la troppo pienezza non è di picciolo aggravio , quando degenera in quella obesità , a cui dice l' *Hoffmanno* essere contrario lo Zucchero . Ma lasciamo pure i suoi gradi dell' acidità allo Zucchero , non possono però ad esso negarsi le sue parti più pingui , con le quali portiam rimedio alla magrezza mortale de' Tifici , come dalla natura dotato di

questa benignissima indole , quale è di tor-
re , ove è superfluità , e di supplire , ove è
mancanza .

X X X .

VIRTU' DISSOLVENTE DELLO ZUCCHERO .

MA quantunque sia questo grado di pin-
guedine , e di acidità nello Zucche-
ro , egli è certo , che di esso se ne compon-
gono ottimi dissolventi : Ora i dissolventi
queste due maravigliose proprietà seco por-
tano di stemperare , e disciogliere i coaguli ,
e d'indirettamente impinguare , tuttochè a
prima vista comparisca il contrario . Con-
ciossiachè attenuando di primo lancio
quelle materie , in cui s'incontrano , ven-
gono a rimuovere gli ostacoli , rimossi i qua-
li , possa meglio profittar la natura degli
alimenti , e in cotal guisa riparare le perdi-
te , che si erano fatte .

Or tale , dice il *Boeravè* , è appunto lo
Zucchero , che a guisa di Saponata con quel
poco d'oglioso , e di viscido , che seco me-
na , risolve tutto ciò , che nelle viscere tro-
va di duro , affinchè così ripurgate abbiano
più

più libere le loro azioni , e così più capaci si rendano dell' alimento , tanto di quello , con cui devono nutrir se medesime , quanto di quello , che trasfondere debbano alle altre parti .

Nè per vero dire è da maravigliarsi , che tanto sia valevole lo Zucchero ad attenuare la Linfa , e liberare lo Stomaco dalle fecchie , che vi facessero posa ; mentre dal famoso *Lemerj* nel suo corso Chimico vi si è scoperto uno Spirito aperitivo a tal segno d' essere un ottimo rimedio per mal di Calcoli .

E questo è ciocchè a maraviglia comprova il sentimento del dottissimo *Girolamo Mercuriale* dato in una sua Lettera a *Romberto Dodoneo* , dimostrando con evidenza , che non ostante l'acido , che possa in se contenere lo Zucchero , tutta via è il suo calor temperato ; E tutto ciò per togliere al suddetto *Romberto* que' pregiudizj , che aveva mostrati d' avere in contrario su questo punto .

X X X I.

ZUCCHERO INGREDIENTE DI MOLTI RIMEDI.

IL certo si è , che di questo giornalmente con tanto profitto ci prevagliamo per comporre gli Sciroppi , e gli Elettuarj più salutevoli ; imperciocchè qual più possente rimedio per raddolcire le Tossi , e per attenuare i più viscosi , e tenaci Catarri , mentre con il suo dolce venghiamo a mitigare la rigidezza delle Fibre , per così dire , interizzate , e con le sue parti saline attenuate , e pungenti ad incidere , e riscuotere , dirò così , quelle flemme , che ammassate nel petto vengono a fermare que' pericolosi Catarri , che principalmente nelle Invernate più crude tanto sogliono arrecar di travaglio . Questo è quel correttivo potente , prosiegue a dire il prelodato Niccolò *Lemerj* *Corf. Chim.* Part. II. , che ci preserva ne' mali di Petto , e de' Polmoni , con attenuare , ed incidere le flemme ; ne disimpegna , e ne striga le Fibre , che ne restavano di prima oppresse . Nè siavi , chi mi rinfacci
il

il tanto famoso detto del *Venusino*, *Dulcia se in bilem convertent*. Quasi che sia lo Zucchero, come uno de' principalissimi dolci, e così una miniera ineshausta di bile da sconcertare le Viscere, e cagionare corruzioni, e putredine. Contro questi tali posso subito rispondere col famoso esperimento del *Redi*, con cui dimostrò egli con evidenza, avere lo Zucchero, ed il Miele forza non già di generare, ed alimentare Lumbrici, e Vermini, ma bensì di ucciderli.

Io ben vedo la replica, che si può fare, a quanto ò fin quì riferito, ed è, tali effetti così giovevoli non doverli attribuire allo Zucchero nella sola sua specie, ma allo Zucchero manipolato, e mescolato con altri Sughì. Ma se questo mescolamento basta non solamente a' giustificarlo, ma ancora a commendarlo per cosa tanto utile, dove per altro s'adopri in maggior quantità, quanto più dovrà ciò verificarsi, dove la quantità è minore, e dove i correttivi son più potenti, come appunto accade nella composizione della Cioccolata.

X X X I I .

CONSIDERAZIONE DELLA CANNELLA .

MA prima d'internarci su questo particolare, diamo separatamente una breve occhiata al terzo principale ingrediente, che è la Cannella. La Cannella ne' tempi più antichi era una Droga così rara, e così scarsa, che al riferire di autorevoli Scrittori, una libbra di essa arrivò a venderfi mille, e cinquecento Denari. Molto meno era possibile a men. facoltosi il provvedersene della migliore, riserbata solo agl'Imperatori, e Gran Principi, come ce l'attesta *Galeno*: dove che a' nostri tempi viene portata in abbondanza dall'America, dall'Indostan, e dalle Filippine, avvegnacchè la più preziosa si raccolga solo da Ceilan; la qual Cannella non si pone oramai in dubbio, come una volta facevasi, che sia una stessa cosa coll'antico Cinnamomo tanto decantato da *Galeno*, e da *Plinio*.

E' noto a ciascuno, essere la Cannella corteccia d'un Albero, il quale è tanto fomi-

somigliante al nostro Lauro , che molti falsamente credettero , essere una stessa cosa ; S'inducevano a così pensare , per sembrare l'altezza della pianta , e la tessitura delle frondi di una medesima forma . E tanto più in questa opinione si confermavano , quanto che facevano riflessione alle picciole Olive , o vogliamo dir Bacche , che , come alcuni anno scritto , si producevano dalla sopraddetta Pianta , similissime a quelle del nostro Lauro , tuttochè altri per lo contrario asseriscano , non prodursi da quella frutti di sorta alcuna *Gemel. Gir. del Mondo Tom. III.*

Comunque sia , il certo si è , che questo Albero à due scorze : la prima non conta si , ma la seconda , che è l'interiore , dopochè venga da quelli tronchi detratta , e successivamente esposta al Sole , da per se stessa in lunghi Cannelli ravvolgesi , dal qual effetto anno appunto gl' Italiani preso il motivo di nominarla Cannella . Spogliato , che ne sia una volta l' Albero , torna di bel nuovo a vestirsene , e dopo tre Anni è in istato un'altra volta di dare al suo Coltivatore nuovo comodo di guadagnare .

X X X I I I.

SALUBRITA' DELLA CANNELLA.

QUante , e quali sianò le utilità di così fatta Droga , farebbe cosa superflua di raccontarle : Basti sapere soltanto questa , che generalmente se le attribuisce , quale è il giovar molto contro le morficature degli Animali velenosi , come sono le Vipere , ed altri Serpi . Insomma appena ritroverassi Autore , che facendo menzione della Cannella , non n' esalti al sommo la sua virtù ; se desideriamo un rimedio generale , per risolvere umori contumaci , e fissati , per corroborare le Fibre indebolite , e per impedire Febbri putride , dice il dotto Iunkero *Thesa :* gen. par. 3. 19. , eccolo tutto pronto nella Cannella . Testiamo , prosiegue a dire , un numerofo Catalogo di varj morbi , quali sono debolezza di forze , languore di membra , svenimenti , deliquj , o sincopi , paralifie , arresti nelle Viscere , fiato puzzolente , nausea , rutti , diarree , coliche flandenti , oppilazioni , per tutte queste , dice il sopracitato Autore , riesce la Cannella di un efficacia-

ficacissimo antidoto . Altre sue virtù sono più brevemente ristrette in questo distico .

Commoda , & urinae Cinnamomum , & renibus affert ,

Lumina clarificat , dira venena fugat .

nè minori sono gli elogi fatti di essa dagli antichi Scrittori , quali potrà ciascuno riconoscere in *Teofrasto* , in *Gateno* , ed in *Plinio* .

X X X I V .

VIRTU' BALSAMICA DELLA CANNELLA .

E Con ragione , mentre dalla Cannella noi ben sappiamo , estrarfi un Olio di virtù perfettissima , che per la sua somma penetrazione , e fragranza , non a dubitato l'*Hoffmanno* d'annoverarlo tra Balsami più Spiritosi . E per vero dire , qual cosa , dice il *Boerave* , più attuosa , e più adattata a consumare , quasi innocente fuoco , quelle ridondanze , e viziosità , che tanto arrecano di nocumento , allorchè si lascino prender possesso ne' Corpi umani ? e ciò applicando , o esternamente , o preso ancora per bocca il detto Olio , secondo richiedono le
cir-

circostanze, e il bisogno, di chi si medica. Parrebbe esagerazione Rettorica, se si dicesse, che tra le cose prescritte dall'Arte Medica non se ne possa trovare alcuna paragonabile ad un tale Olio per cagione della virtù ristorativa, che in se contiene. E pure questa appunto è l'espressione del già citato dottissimo *Boerave* Ch. Par. I. pag. 294. , il quale aggiunge di più, che della sua Quintessenza basta una sola goccia mescolata col Vin di Spagna per risvegliare istantaneamente gli Spiriti oppressi, o da improvvisi soffocazioni, o da altri mancamenti, e deliquj.

X X X V.

CONSIDERAZIONE DELLA VAINIGLIA.

LA Vainiglia finalmente è il quarto ingrediente, che seperatamente piacemi d'esaminare, quantunque nella composizione della Cioccolata non così frequentemente si adoperi, potendo ella anche senza di questa riuscire ottima, e salutare. La Vainiglia altro non è, che un baccello lungo circa mezzo piede, grosso quanto un dito

to mignolo d'un Fanciullino , il qual baccello nelle sue estremità è in due punti di colore più oscuro ; à un sapore , ed odore assai grato , e balsamico , e in sè racchiude molti minutissimi Semi di color nero assai però lucidi .

Il sopradetto baccello è frutto di una specie di *Volubilis* , la di cui Pianta è alta quattordici , o quindici Piedi , detta dalli Spagnoli *Campeche* , o pur *Vexuoo* . Dopo d' avere questa strisciato alquanto per Terra , s' inerpica dipoi su i vicini Alberi , o Pali , che ivi per avventura ritrovinsi ; o veramente su per le mura , come appunto succede alle nostre Ellere . Il suo fusto è rotondo , e nodoso , come la Canna dello Zucchero da noi descritta : è di color verde , e le sue foglie potrebbero rassomigliarsi a quelle della Piantagine , se non fossero alquanto più larghe , e polpute : I fiori , che indi ne spuntano , compajono sul principio nericii , divenendo a poco a poco d' un colore tra bruno , e giallo .

Nasce questa Pianta nel Messico , dove s' appella *Flixoetil* , ed il suo baccello *Mecajulril* . Per potersene valere ne' bisogni , si osserva questo : Quando sia bene maturato ,

e

e poi colto, si mette a seccare all'ombra, e, secondo che dice il *Gemelli*, al Sole, ungendosene la superficie con un poco di Olio, o, come racconta il sopracitato *Gemelli*, si bagna con Vino generoso, e tutto ciò, affinchè si renda più managgevole, nè così facilmente si rompa, o si stritoli.

Per distinguerne la miglior qualità; quella si troverà più perfetta, che avrà i bacelli più lunghi, più pesanti, più sostanziosi, e più grossi, e che finalmente spirino più grato odore. Contrassegno poi di questa medesima maggior perfezione sarà la maggior copia di Olio, e di Sale volatile, che per via di Lambicco se n'estrerà.

Dalla Pianta poi della Vainiglia se ne distilla un Liquore particolare, che in se contiene tutte le proprietà de' i più perfetti Balsami naturali. Nè alla balsamica qualità di questo Liquore si può dare eccezione per alzar, che egli fa d'alcune picciole vessichette, allorchè applicato alla cute alcun poco sopra vi si trattenga. E' questo un effetto comune ad altre Droghe, quando elleno siano di calida qualità. Anche il Vino Moscato, come ci avverte il dottissimo *Valisnieri*, quando bagnato ne sia il petto

sopra la Cioccolata.

65

to di gentile , e delicata Persona , a fatto
talora alzare consimili vessichette .

X X X V I .

VIRTU' DELLA VAINIGLIA .

DEl rimanente veggasi lo stesso *Valisnieri*
su questo punto ne' suoi Saggi d'Isto-
ria Med. Natural. pag. 471. , e quindi si
comprenderà, quali, e quante siano le virtù
di questa preziosissima Droga, la quale (se-
condo che egli ne dice) col suo Sal volati-
le, e affottiglia gli umori paniosi , e ravvi-
va gli Spiriti , corrobora lo Stomaco , ajuta
la traspirazione , eccita i tardi Mariti , e
risveglia le Femmine a pagare i suoi lunari
tributi .

X X X V I I .

INGREDIENTI RIDOTTI A' COMPOSIZIONI
CORRETTIVI L' UNO DELL' ALTRO .

OR se ancora molt' Erbe , e molte Ra-
diche, se molti Minerali, e molte al-
tre Sostanze, che per se stesse farebbero no-
cive,
E cive,

cive , e venefiche , con tutto ciò ridotte in composizione vengon per mezzo dell' Arte in tal maniera l'un l'altra a correggerfi , che diventano Antidoto contro i più potenti Veleni , come le sostanze del Cacao , dello Zucchero , della Cannella , e della Vainiglia manipulate, che siano insieme, dovranno formare con istrana metamorfosi un composto pernicioso , e fatale , se in se medesime non solamente non anno alcuna nocevole qualità , ma tante ne contengono delle balsamiche , come abbian fin quì dimostrato ? Dissi non avere li nostri quattro ingredienti alcuna nocevole qualità , non perchè in se stessi considerati ne siano del tutto innocenti ; ma perchè tuttociò che in questa parte an di contrario , può riputarfi un nulla , se si paragoni con altre Radiche , ed Erbe , delle quali contuttociò, come abbiain di sopra osservato , se ne formano perfettissimi Antidoti ; del rimanente quel poco , che da se solo potrebbero avere di pregiudiziale , vediam brevemente , quanto venga compensato , e corretto dalla scambievole unione , con la quale fra loro s'incorporano .

X X X V I I I.

INGREDIENTI DELLA CIOCCOLATA CORRETTIVI
L' UNO DELL' ALTRO.

SI ammetta pur dunque nel Cacao quella viscosità , che tanto decantano gli Oppositori , anzi aggiugniamogli quella frigidità , che essi pertinacemente gli negano , e che noi ci lusinghiamo d'aver dimostrata . E che per questo ? Quando non fosse , o l'una, o l'altra alcun poco eccedente , sono forse lo Zucchero , la Cannella , e la Vainiglia materie così sprovvedute di Sale , di calore , e di Spirito , che non siano sufficienti a temperare un tal frigido , ed un tal viscido , onde non solo non apportino nocumento veruno , ma rendasi ancora salubre ?

E questo appunto fu il savio avvedimento , se pur non vogliamo dirlo naturale istinto , degli Americani . Compresero bene eglino i danni , che dal prendere in bevanda il Cacao pesto , e scusso si potevano ragionevolmente temere : E perciò ben provvidero , che le sue particelle troppo forse oppresse a ragione delle due sopradette

E 2

qua-

qualità , e si disciogliesse col salino , che feco porta lo Zucchero , e fossero più pronte al moto per l'impulso comunicato loro dalle particelle spiritose della Cannella , e bisognando ancor della Vainiglia , talchè aggiuntovi il diluente dell' Acqua , sempre più attenuate , e divise , possa ciascheduna più agevolmente insinuarsi a produrre que' salutevoli effetti , che delle loro virtù sono proprj .

Lo Zucchero poi non può spiegarsi , quanto con quel suo amabile glutine opportuno riesca a frenare , e porre in sistema le particelle tra di lor discordanti de' sopradetti ingredienti , sicchè unitamente penetrino , dove conviene . Nè siavi quì , chi rinnovi contro lo Zucchero le querele della soverchia dolcezza da noi di sopra già confutate . Conciossiachè , oltre le altre ragioni addotte , basterebbe solo osservare la sensazione , che nelle glandolette del palato fa la Cioccolata gelata , per conoscere ad evidenza , quanto sopra il dolce dello Zucchero predomini l'agro , e l'amaro del Cacao , assorbendo quasi ogni forza del dolce , e riducendolo poco men , che insensibile .

Avendo poi noi già ben provato , quale
sia

sia la sua viscosità , e quale ancor dello Zucchero , quanto queste adattate siano a frenare lo Spiritoso , e il calido delle altre due Droghe Cannella , e Vainiglia , non v'è bisogno d'altre ragioni per dimostrarlo .

E posto ciò , se il buon temperamento d'una sostanza composta consiste in questo , che le diverse parti , e di contraria azione , l'una l'altra non si soverchino , o con la quantità rispettiva , o con la maggior forza , che traggano dall'attuale costituzione , quanto ben congegnato , converrà dire , che sia quello della Cioccolata , le di cui parti abbiám veduto unirsi così bene fra loro , e formarne , starei per dire , una così armonica Composizione .

X X X I X .

CIOCCOLATA OMOGENEA AL SANGUE .

E Così fatte sostanze appunto son quelle , che alla buona nutrizione de' Corpi riescono più confacevoli . Non v'è cosa tanto idonea per tal effetto , quanto l'essere le particelle nutrimenti Omogenee all'individuo , che si ha da nutrire . Or a discoprire

prire questa Omogeneità nella Cioccolata rispetto de' Corpi umani , diamo una occhiata passeggera alla sostanza del nostro Sangue . Con irrigere , che fa questo umore ogni parte membranacea , e carnosà viene ad essere della nutrizione il principale Istumento . Ma vediamo un poco più a minuto col dottissimo *Vanſvieten* , come ciò s' eseguisca . S' osservano , dice Egli , nel Sangue alcuni liquidi separati , che a buona ragione posson chiamarsi un fluido glutinoso , ed untuoso , che serve fra gl' altri usi a mantenere più snodati , e disimpegnati gli articoli , affinchè sian più pronti al moto . Inoltre , prosegue Egli a dire , vi si contiene una specie di mucco naturale , il quale distribuito alle parti più membranacee , come sarebbero il Ventricolo , l' Esofago , l' altre Viscere , e per sino le medesime Vene , serve a loro difesa , invelluttandole , per così dire , o insaponandole , affinchè non soffrino incomodo dall' asprezza , o de' Cibi , non ancora ben trituriati , o dagli umori , non per anco bene assottigliati , qualor vi trapassano .

Or ecco come questo glutinoso , e questo mucoso naturale del nostro Sangue venga
ben

ben corrisposto , come dice l'ingegnoso *Van-vieten* , dalla Cioccolata al nostro Sangue mirabilmente Omogenea per ragione di quel glutine , e di quel mucco , che parte dalla natura del Cacao , e parte da quella dello Zucchero se gli comunica .

Ma renderebbesi vana questa medesima Omogeneità di particelle , se ad insinuarfi nelle glandulette , e ne' sanguiferi vasi minimi avvalorata non fosse da una qualche forza motrice , che colà le spingesse . In questa forza motrice , come ognun vede , ha gran parte il calore , il quale , come insegna il tante volte da noi allegato *Hoffmanno* con la sua virtù espansiva , ed elastica aprendo i pori , e dall' altro lato sciogliendo il sugo nutritivo , lo introduce piacevolmente ne' Vasi minimi .

Or ecco nella Cioccolata parimente il calore , e l'attività , tanto necessaria ad insinuar la sostanza più da se stessa insingarda , quale senza dubbio è quella del Cacao . Questo calore , e questa attività ce la somministra in modo particolare la Cannella , e la Vainiglia ancora , quando ancor questa si adopri . Imperciocchè attenuate , e sublimare , che siano le lor particelle per mezzo

del suo Spirito grandemente focoso , più risolutamente s'aprono il passo, per introdurre con se stesse le parti delle altre due Sostanze ne' Vasi Sanguiferi , affine di effettuare con maggior prontezza , e profitto la nutrizione .

X L.

CIOCCOLATA DEL PARI GUSTOSA ,
E SALUTEVOLE .

SOgliono per lo più le bevande recar qualche danno , quando son gustose al palato , siccome quando meno lo sono , sogliono essere più giovevoli alla salute . Il Vino infatti , l' Acquavite , i Rosolj , ed altri , sono gli antiliquori , che per ogni poco d' eccesso mettono in gran moto il Sangue , e gli umori , come si scorge dalla frequenza , e turgidezza de' polsi . Lo stesso possiamo dire d'alcuni Cibi , come per esempio i Latticinj , e i Legumi , i quali sogliono cagionar sonnolenze , debolezze di Stomaco , flatuosità , gravezza , e stanchezza .

Tutto il contrario è della Cioccolata . Questa servendo di bevanda insieme , e di cibo ,

cibo , diletta senza nuocere , e senza disgustare reca utile . Ammettendo anzi tutti questi effetti insieme di nutrire , di diletta-
re , e di giovare . Presa a dovere , questa è quella bevanda , che non manda fumi , e vapori alla Testa , non sconvolge lo Stomaco , non disturba gli umori , non accende la Sete , ma la mitiga di presente , e l'impedisce anche in appresso .

X L I .

CIOCCOLATA NON E' CONTRARIA ALLE
PERSONE PINGUI .

IO non sò , perchè il Sig. Francesco *le Fe-
vre* abbia qualificata la Cioccolata per
pregiudiziale , se non ad ogni genere di
Persone ; almeno a quelle , che sono di pin-
gue corporatura , e a quelle , che menano
vita sedentanea senza far moto . Alle pri-
me , pensa Egli , che possa nuocere , perchè
con l'uso di tal bevanda restano esposte ad
una soffocazione , ed oppressione di Spiriti .
Alle seconde per il rischio , che corrono di
coagularsi loro il Sangue impedendosene la
circolazione . E come mai temer si può di
soffo-

soffocazione da un composto , in cui v'è tanto di dissolvente , e purgante , e come mai di coagulo, se oltre il dissolvente, tanto vi è di forza motrice mirabilmente proporzionata a tenere gli umori in un perfetto equilibrio?

X L I I .

CIOCCOLATA NON E' CAGIONE DI MORTI
REPENTINE .

Molto più prende abbaglio chiunque ha voluto attribuire alla Cioccolata le morti repentine , e le Apoplezie , che a' dì nostri sono così frequenti . E perchè incolpiamo di tali mali, dice il chiarissimo Monsignor *Lancisi*, l'innocentissima Cioccolata ? mentre quelli , che per trent'Anni una volta il giorno, e spesso ancora due volte praticarono questa bevanda (tra quali evvi l'Illustrissimo *Piacenti* Medico il più vecchio della Città , ed Io stesso , che per altro cauti siamo creduti) in questo tempo non anno provato alcun danno, e per lo contrario fra quelli, che nommai l'an gustata, molti improvvisamente sono periti.

XLIII.

X L I I I.

CIOCCOLATA PERCHE' BUONA PER LA
NUTRIZIONE.

QUanto poi la Cioccolata sia di miglior condizione di molti altri cibi , sarà facil cosa il darlo a divedere con questo concludentissimo raziocinio. I cibi più idonei alla nutrizione de' nostri Corpi quelli comunemente sono , i quali , o liquidi sono per se stessi , o facilmente dall'umido , e fermento dello Stomaco in fluida sostanza riduconsi , imperocchè è vero , che anche i cibi più grossi , e più duri ben masticati , che siano , e impastati con la saliva a forza dell'acido naturale , e calor del Ventricolo si liquefanno in fine ancor essi , e producono buon Chilo. Ma chi non vede , quanto più faticosa ne sia la digestione , e quanto per questa vengano a debilitarsi le forze della natura , e quanto notabile sia il dispendio degli Spiriti animali , che vi s'impiegano per effettuarne la Concozione ? E quante non rare volte ne accade una non so qual rigidezza nell'altre parti abbandonate

nate dal vigor naturale , che in tal congiuntura impiegato si trova a concuocere . E questa appunto è la vera ragione , per la quale agl' Infermi l' uso delle Carni , e del Pane si proibisce , perchè ricercando queste cose , per essere digerite , gran quantità di calore, e di spiriti, trovandosi questi oppressi ne' suddetti Infermi , non sono allora in istato di concorrere a separare la densità , e durezza di così fatte sostanze , per ben macerarle , e per così dire , estrarne il sugo proporzionato all' effetto , che si pretende .

Non avvien questo alla Cioccolata , la quale esente da' suddetti pregiudizj della densità , e durezza senza verun aggravio , come bene ci avverte il *Rajo* , conforta lo Stomaco , promove la concozione de' cibi , mantiene libero il respiro , estingue la Sete , impingua il Corpo ; è diaforetica , è sudorifera , e sollevando alla Testa un piacevole vapore , concilia il sonno , rendendolo quieto e tranquillo ; reca nutrimento , e ristoro , talmente che senz' altra sorta di cibo può mantenere la vita , prendendosi due volte il giorno .

Pare ciò veramente incredibile , nè io intenderei mai di fare nè sopra di me , nè
sopra

sopra altri una tale speranza . Eppure cosa più strana affermasi dall' *Ermullero* , ed è il dare , che fanno gl' Indiani , e gl' Inglesi ogni mattina a lor Famigli una sola Chicchera di Cioccolata ; in virtù della quale possono questi continuare ne' loro faticosi impieghi per una intiera giornata senz' altro cibo .

A questa relazione farebbe molto conforme il fatto , che si racconta essere nel Secolo passato accaduto nelle Carceri di Mantova ad un povero disgraziato, condannato a morirvi d' inedia . Questi per lo spazio di ben quindici giorni , e forse più , non con altro si mantenne , che con due sole Chicchere di Cioccolata, scampando con tal provvedimento una penosissima morte, e prolungando ulteriormente la vita sua .

X L I V .

CIOCCOLATA UTILE AD OGNI CONDIZIONE
DI PERSONE .

NE' questa grande efficacia si restringe a una determinata qualità di Persone , soggiunge il *Rajo Hist.* Pl. 72. Lib. XXIX.
pag.

pag. 1672., mentre s'estende questa ad ogni condizione, e ad ogni età, e ogni Sesso. Il *Caldera* nel suo Tribunale Medico Magico alla pag. 106. racconta, che un Bambinello poco prima slattato, quattro intieri Mesi mantennesi col solo bere la Cioccolata, con la sola aggiunta di poco Pane.

Questa virtù nutritiva, corroborativa, e vitale, che abbiamo scoperto in questo mirabile composto, merita, che si condonino certe Iperboli troppo avanzate, di chi intitola la Cioccolata Bevanda eterna, Ruggiada del Cielo, Sudore degl' Astri, Seme vitale, Nettare Divino, e Beveraggio degli Dei *Hierony. Piper.*

X L V.

CIOCCOLATA RIMEDIO UNIVERSALE DI TUTTI I MALI.

FIn què abbiamo riconosciuta la Cioccolata per un ottimo, ed universale nutrimento. Riconosciamola ora per una Panacea generale utile a guarir tutti i mali. Si schierino pur tutti insieme Languori, Debolezze, Indigestioni, Vomiti, Cardialgie,

gie, Flati, Coliche, Svenimenti, e Tifici, Podagre, ed altri somiglianti malori, a tutti questi dal sopracitato Scrittore si asserisce, che possa servire la Cioccolata di gran rimedio.

Primieramente à ella questo di proprio, oltre l'utile, che reca da per se sola, di far buona lega; e cooperare con gl'altri rimedj particolari, acciò questi usare si possano con più franchezza. Accade, ciò, dice il chiarissimo *Haller*, nelle purghe più lunghe, e noiose, che vengono a pregiudicare non poco al naturale vigore nel tempo, che i medicamenti operano, disordine, a cui si può ovviare con una giusta porzione di Cioccolata, mettendosi così un certo brio nel Sangue, onde non ne nascano tristezze, e sintomi, da' quali in così fatte cure non è così facile andarne esenti.

X L V I.

CIOCCOLATA BUONA PER I TISICI.

OR per venire al particolare d'alcuni mali da noi sopra menzionati per li Tifici, Infetti, e Cronici, è di parere il dot-

dottissimo *Pascoli*, che la Cioccolata sia un rimedio specifico sperimentato con felicissimo riuscimento, ancora quando tali malattie sembravano più disperate. Quindi non dubita egli di preferirlo in tali casi a qualunque sorta di Balsamo, per consolidare le Viscere, e preservarle dalla corruzione, che dalla eccedente acrimonia degli umori, e dal Sangue vien minacciata. Convengono in questo sentimento il *Rajo Hist. Pl. Lib. XXIX. pag. 1673.*, l'*Etmullero 71. Cap. 5. De Chilof. Læfion.*, & in *Comment. Ludovic. dif.*, il *Venart. pag. 235.*, il *Mangeto Bibl. Pharm. med. Lib. III.*, e chiunque altro, che della Cioccolata a trattato.

E certamente, giusta il riferire del sopra lodato celebratissimo *Rajo*, questo fu il mezzo principale, con cui da un così fatto male si preservò il potentissimo Rè delle Spagne. Effetti della sua grave indisposizione erano una gran debolezza di Stomaco, durezza di Ventre, e scadimento di forze. Ogn'altro più squisito rimedio era riuscito vano, e fallace, e dall'altro lato aveva Egli per la Cioccolata un naturale aborrimiento, e ne provava piuttosto nausea. Ma finalmente costretto dalla necessità, si ridusse

a gustarla, sebben di rado su que' principj : Ma ogni giorno più assuefacendovisi , prese poi a gustarla ogni giorno in una convenevole quantità ; d'allora in poi cominciò a rinvigorirsegli lo Stomaco , a riprender tono la Fibra , a ritornar l'appetito , per modo tale , che poco dopo si trovò la Reale Persona nello stato primiero, e in grado di potere operare , come aveva fatto per l'avanti , senza patimento , e incomodo di Sanità.

Il perchè sia la Cioccolata così giovevole a tal sorta di mali , credo , che sia l'ottimo , e grande alimento, che porta seco, insinuandosi , come abbiám detto , con la sua attuosa , e pingue sostanza a riparar le parti , che trova smunte ammollendole , e rimpinguandole col suo farinaceo , e butiroso loro Omogeneo , e che s'introduce quasi per supplemento al lor difetto .

Il *Valisnieri* certamente nel suo Consulto quindicesimo a questo rimedio ancor esso ricorre in certe lunghe , e lente Febbrette , che son quelle , che finalmente abbattano la natura , e guastano la complessione , e riducono il povero paziente ad una insanabile Tifisia .

Io però ben quì veggio le difficoltà , che si
F pos-

possono muovere sopra a quanto ò fin qui ragionato : e sono le Ostruzioni , che dicono alcuni, poter provenire dalla crassezza , e viscidità del Cacao , e che venute , ch' elle siano , sono della Tifisia , ed altri mali consimili l'ordinario preambolo .

Ma a questo abbiám di sopra soddisfatto a bastanza , contraponendo alla obbiettata viscidità tante particelle calide , e spiritose , e saline , che la correggono .

X L V I I .

CIOCCOLATA ACCOMPAGNATA CON ALTRI RIMEDI .

MA quando queste non si riputassero sufficienti , non voglio quì tralasciare di riferire diversi compensi , che in varj casi , per rendere questa bevanda più proficua , da alcuni valenti Uomini s' assegnano . V' è dunque , chi consiglia di mescolarvi una determinata quantità di polvere d' Acciajo , quando si possa temere d' Ostruzione . E per chi patisse frigidezza ed Ostruzione di Fegato ,

to, prescrive il *Colmenero*, che si dia la Cioccolata distemperata in Acqua di Rabarbaro.

Il *Valisnieri* nel Consulto decimoquinto sopracitato ad un Giovane travagliato da lenta Febbre persuade a prenderla mescolata con della China China, e quando ciò non riuscisse comodo, vuol, che si prenda prima la Cioccolata, e poi la China China in pillole. Il *Vereien* finalmente ed il *Pascoli* insegnano, che ad uno, che propende al mal sottile, farà di maggior giovamento la Cioccolata, quando sia accompagnata da una tazza di Latte, ovvero di semplice Acqua tiepida: E questa seconda maniera ò veduto io praticarsi da un Gentiluomo Napolitano con suo grande utile. Affalito prima da una perniciosissima malattia, s'era ridotto a tal nausea d'ogni cibo ancora più delicato, che neppur un semplice brodo poteva comportare il suo Stomaco, senza provarne grande sdegno: Causalmente una mattina s'invogliò di bere la Cioccolata, e questa sola finalmente intese confarglisi in quel suo deplorabile stato d'una invincibile inappetenza. Questo fu il rimedio d'ogni suo male, recuperando per mezzo di esso il suo primiero grado di robustezza, e mante-

nendolo, con continuarne l'uso ogni giorno , senza del quale non lascia risentirne un considerabile deterioramento .

X L V I I I .

VIRTU' DELLA CIOCCOLATA
ANTISCORBUTICA .

PER questa istessa proprietà , ch' è nella Cioccolata, di sbarazzare le prime vie, ammorbidire col suo untuoso le Fibre , e dolcificare gli umori , non potrà negarglisi la virtù Antiscorbutica , come infatti non gliela negano *l' Etmul. in Comment. Lud. Dissert. I. Parim.*, il *Veinart.* pag. 23., e 51.

X L I X .

VIRTU' DI ESSA CONTRO
ALTRI MALI .

PER somiglienti cagioni l'approvano ne' dolori Colici cagionati da umori acri , e biliosi , il *Mangeto* Lib. III. *Bibl. Phil. Med.*, e negli umori malinconici *l' Hoffmann* in un Consulto *De effectu melancol.* Sect. I. Caf.

Caf. 24. pag. 183. ; e l'istesso nella *Differt. Phis. Med. IX. de Balfami* la dà per universale rimedio a tutti i seguenti mali. Debolezza di Nervi , di Memoria , e di Sensi , Afonia , Emiplexia , Anorexia , Nausea di Cibo , Vomito , Scioglimento di Corpo , Tormini , Flatuosità , Languore di Membra , Deliquj , e in somma a tutti i mali provenienti da frigidità , come sono Distillazioni , Catarri , Tossi , Gravezza di Testa , Gonorrhea , Asma , e più altri , per rimediare a' quali v'è bisogno di corroborativi , e confortanti .

L.

CIOCCOLATA ANTIDOTO CONTRO
I VELENI .

D Irò cosa più strana , e che sembrerà del tutto incredibile , apportandone però un qualche autentico documento conforme il mio solito , ed è , l'essere la Cioccolata un potente Alessifarmaco contro i Veleni , cosa per avventura non da molti avvertita . E sebbene ciò si possa convincere per cagione della sua virtù balsamica ,

F 3

di

di cui abbiain già parlato ; meglio farà addurne l'esperienza, e l'osservazione del virtuoso Federigo Ferdinando *Hemer* da *Wartemberg*. *Med. Sept. Vol. II. pag. 376.* , addotta ancora dal *Boneto Lib. VI. De affect. exter. sect. 7. de Antidot. observ. 38.* Racconta dunque il sopracitato Scrittore , che una Nobile Donzella adoprò per isbaglio polvere di Ghin, invece di Zucchero, per condire Fravole fresche , dodici Persone mangiarono delle dette Fravole ; ma cinque di queste bevvero ancora la Cioccolata. Appena passata un ora, tutti furono sorpresi dal vomito , da tormini , da gonfiamento di Corpo, da dolor di Ventricolo , e da deliquj . Quelli , che bevuta avevano la Cioccolata , dopo lo spazio d'una , o due ore finiron di travagliare, nè più patirono verun disturbo : Non così però gl'altri , a' i quali i suddetti sconvolgimenti , ed ambasce continuarono quattro , o cinque giorni , s'intanto che postosi mano ad altri generi di rimedj , e d'antidoti , affatto si liberarono . Dal che il sopracitato *Hemer* ne deduce questa molto probabile conseguenza : avere la Cioccolata una virtù Alessifarmaca , e contraria alli Veleni , come chiaramente raccogliesi da que-

questo fatto , nullameno , che dagl' ingredienti balsamici , che la compongono .

L I.

ACCOMPAGNAMENTO D' ALCUNI RIMEDJ
CON LA CIOCCOLATA PER GUARIRE
ALCUNI MALI .

Abbiam di sopra avvertita la pratica d'alcuni Medici , che è di unire la Cioccolata con alcuni altri rimedj particolari per curar l'Etisia . Alcune altre avvertenze piacemi quì di soggiugnere , con le quali simili combinazioni si prescrivono a guarir altri mali .

Contro lo Scorbuto a cagione d'esempio il *Veinart* pag. 235. vuol , che si congiunga col Latte : Altri permettono il Latte , ma con altrettanto di Acqua , oppure con uno , o due rossi d'Ovo , così il *Coccejo* , ed il *Rajo* . V'è ancora , chi la vorrebbe presa col Vino , e fra questi l'*Etmuller*. Tom. I. Cap. 5. *De Gbilof. Læs.* pag. 103. ; Nell' Apoplefia la mette il *Boneto* Tom. I. Lib. II. de Apopl. pag. 859. Cap. 31. con la seguente Ricetta . *Paretur potus Cocolata ad bunc*

modum. R. Pul. rad. Peon. maj. cran. hum pp. una dram. semis. spec. diamb. scrup. num f. Pulv. cujus &c.

Finalmente conclude il *Rajo*, che i Medici a' varie sorti di malattie prescrivono la Cioccolata, ma con mescolarvi altri rimedj proporzionati, per ottenere l'effetto, che si pretende. Ne' giorni canicolari è di parere il citato *Rajo*, che con Acqua d'Indivia bevasi ancor da' Sani, per la virtù refrigerante di quest'erbaggio, tanto opportuna per gli eccessivi calori, che in una tale stagione si fan sentire.

L I I.

CIOCCOLATA STIMATA CONTRARIA

IN ALCUNE MALATTIE.

AL sentimento di questi celebratissimi Professori non del tutto par si conformi quello del *Konig. Ragn. vegetab. Tom. II.* Concede egli liberamente alla Cioccolata tre proprietà, che sono, esser ella un composto Stomatico, e Afrodisiaco: ma la dà per contraria a' Tisici, e agl'Ipocondriaci, stante il chiudere che fa con la sua viscidità i
mea-

meati, cagionare Atonia nelle prime vie, e rilassar troppo il Ventre, cosa in questa sorta di malattie perniciose, e fatali, confermando il tutto coll'esempio di *Guglielmo Rè* della Gran Brettagna, il quale, corse opinione, che accelerata si fosse la morte coll'uso di tal bevanda,

L I I I.

RAGIONI IN CONTRARIO.

QUanto alle ragioni intrinseche sopradette, per le quali si vuol dannosa agli Ipocondrici, e a' Tifici, basta il contraporre quanto abbiamo di sopra notato, per comprendere il peso, che abbiamo, e per conseguenza il conto, che deve farsene. Intorno poi al fatto del Rè *Guglielmo*, diversamente la cosa raccontasi dagli altri Storici. Riferiscono essi, che dopo d'essersi Egli nella Caccia per una caduta di Cavallo storta una Gamba, non potè mai più in Sanità ritornare, ma che consumato a poco a poco da una lenta Febbre, finì di vivere. Supposti tali disturbi d'umori, ed impressioni veementi, che sogliono cagionarsi da' so-

miglianti improvvisi accidenti , aggiuntovi il patimento , che si ha da soffrir nella Cura , non è cosa nuova , che vada in fine a perire il paziente , senza che debbasi nella Cioccolata rifondere la cagione del suo morire .

L I V .

ABUSO DELLA CIOCCOLATA DANNOSO .

AL più , se vogliamo ammettere qualche disordine , non si apponga giammai questo alla Cioccolata in se stessa , ma bensì all' abuso , che da taluno se ne fa per diletto , e per gola .

Non è dunque l' uso della Cioccolata , che pregiudichi alla salute , ma l' abuso di essa , e in questo senso devesi verisimilmente prendere il parere del *Konig*. Ma in ciò seguita la Cioccolata lo stile degli altri Cibi , anche ottimi , che non rade volte riescono pessimi per la quantità eccedente , in cui si prendono . Lasciamo poi stare alcune circostanze particolari, per le quali un composto , che al comune è salubre , ad un individuo singolare vien fatale . Qual cosa
più

più innocente del Latte , alimento unico , che nel venir Noi al Mondo la natura provvida ci somministra ? E pure ancor questo , dice il celebratissimo *Hoffmanno* , non pure alle Persone adulte , ma anco a' Bambini medesimi per alcune particolari circostanze divien veleno .

L V.

USO DELLA CIOCCOLATA QUAL DEBBA ESSERE .

Supposto quel che abbiamo detto finora , potrebbe farmisi istanza da alcuno , qual potrebbe esser la regola , e la misura , perchè l'uso della Cioccolata non degenerasse in abuso ? Risponde ad un tal quesito il dottissimo citato *Hoffmanno* così scrivendo = *Quinque , vel sex unciae manè tutissimè sorbentur omni ferè Anni tempore* = Una mattonella di mezza libbra per ogni mattina sembrami dose troppo eccedente , oltre al risentirsene molto l'Economia di chi non potesse reggere a tanta spesa . Onde queste cinque , o sei oncie piacemi , che s'intendano in liquido , e non in solido , sicchè in tutto pe-
fino

fino cinque , o sei oncie la Cioccolata , insieme con l'Acqua , in cui si distempera .

Molto meno scrupoloso trovo l'insigne Professore Tommaso Gage riferito dal *Magneto Bibl. Phar. Med. Lib. XXX.* , il quale attesta di se medesimo, d'avere per lo spazio d'Anni dodici continuamente usata questa bevanda più volte il giorno : la mattina a buon ora una Chiccherà , un'altra due , o tre ore prima del pranzo , una , o due altre dopo del mezzogiorno ; E di più quando voleva la sera più lungamente applicare , in tal caso un'altra ne prendeva quattro o cinque ore prima di mezza notte . Che se mai avesse trascurato di ciò fare , immantinente sentivasi travagliato da debolezza di Stomaco , ed oppressione di Cuore , e con questa pratica , dice egli , d'esserli mantenuto tutto quel tempo in buona salute , senza essere mai sorpreso da Febbre , o aver patito alcuna mala affezione .

Se però riuscì felicemente a questo valent' Uomo l'uso della Cioccolata così frequente , buon prò gli faccia . Io non lo darò giammai per esempio imitabile , tenendomi sempre a quel volgato Assioma del *ne quid nimis* . Per quanto sia giovevole qualsivoglia ali-
men-

mento , o ristoro , o rimedio , lascerà presto d'esserlo , ogni qual volta intorno ad esso s' ecceda o nella quantità , o nell'uso . E a questo proposito piacemi di riferire l'osservazione del sopranominato *Mangeto* fatta sopra il Cadavero d'un solenne bevitore di Cioccolata *Bibl. Phar. Med. Lib. V.* , a cui nella Cistifellea furono trovati almen venti Calcoli , originati per comun parere de' Periti , dall'eccesso usato nel bere la Cioccolata . Non è però , che per questo ne disapprovi egli l'uso , anzichè dice , che con un tal fatto maggiormente se ne conferma l'utilità . Conciossiachè il detrimento , che porta una cosa al Corpo , quando questo si trova in un tale stato , prova altresì il giovamento , che a lui reca , quando si trova nello stato contrario . Così se la Cioccolata presa con qualche eccesso sarà dannosa , a chi abbonda d'umori crassi , e di viscidì , converrà riconoscersi molto proficua a chi à il Sangue troppo fluido , e acrimonioso , rendendosi con essa più consistente , e in conseguenza più rintuzzato , affin di non cagionare all'individuo effetti sì perniciosi .

L V I.

ECCEZIONI DELLE REGOLE GIA' DATE.

TUtti gli encomj , che della Cioccolata finora abbiain fatti , non tolgono dalle nostre regole universali ogni eccezione . Certo si è , che niuno di sana mente potrà giammai approvare la Cioccolata nelle Febbri ardenti , perchè questo farebbe un aggiungere fuoco a fuoco , e riscaldar sempre più , quando v'è maggior bisogno di refrigerio , come ci avverte il *Pascoli* nel luogo sopra citato Lib. II. Sec. 14. Cap. 4.

Nè minor pregiudizio potrebbe, secondo il *Magneto* Lib. III. *Phil. Med.*, arrecare , a chi patisse di Colica , originata da una pituità vitrigna , appiccata alle pareti degl'intestini , quantunque il sopradetto Scrittore non la disapprovi , quando tali dolori nascessero da umori sottili acrimoniosi , e biliosi , tenendo egli per fermo , che con alcune prese di Cioccolata potrebbero mitigarsi .

L V I I .

ORE DA PRENDERE LA CIOCCOLATA .

Circa le ore da prendere tal bevanda , penso , che dagli Americani abbiano imparato gli Europei , ch' è di far ciò la mattina a buon ora poco dopo , che si son risvegliati . A' la nostra bevanda questo di proprio il non inquietar punto lo Stomaco , presa ancor a digiuno ; tutto il contrario della maggior parte degli altri liquidi , i quali sogliono causare sconvolgimento , e dolori , se non sia preceduta qualche sorta di cibo , a far loro la Strada , perchè s'iano ben ricevuti . Certamente , che la Cioccolata bevuta in tal tempo , massimamente se vi s' intinga qualche leggier biscottino , ritorna al Corpo le forze , delle quali s' è fatto nella digestione , e nel sonno qualche discapito , conforta mirabilmente lo Stomaco , e lo premunisce dagli effluvj pestilenziali di qualche mal contagioso , e viene ad essere contro dell' Aria cattiva , come un antidoto . Con la sua untuosità poi , e pinguedine lubrica il Corpo , sciogliendo le
mate-

materie più crasse, e le flemme, che si fiano fermate nell' Esofago nel decorso della notte, toglie l' amarezza del palato proveniente da' vapori sollevatissi nel farsi la digestione, mitiga le Tossi, scioglie i Catarri, e giusta le complessioni diverse, a chi reca un utile, a chi un altro.

Vi sono di quelli, che per ajutare meglio la digestione, dopo d' avere presa una volta la Cioccolata di buon mattino, la ripetono, dopo di aver pranzato, e a questi tali reca non poco ajuto a meglio concuocere il Cibo. Ma in ciò non si può dare una regola generale, che convenga ad ognuno, dovendosi il tutto misurare con le varie disposizioni de' Corpi a giudizio di que' Professori, e Periti, nelle mani de' quali le Persone particolari rimettono il governo di se medesimi.

I L F I N E.

IN-

Delle materie contenute in questo Libro .

P U N T O I.

E Ncomj. dati da' Poeti , e da altri Scrittori a cose vili . - -	pag. 9.
II. Biasimo dato alla Cioccolata .	pag. 11.
III. Intenzione dell' Autore intorno allo scrivere in sua difesa . -	pag. 12.
IV. Rarità venute dall' America in Europa , - - -	pag. 13.
V. Etimologia della Cioccolata . -	pag. 14.
VI. Ufo della Cioccolata abbracciato da- gli Spagnoli , e dalle altre Nazio- ni d' Europa . - - -	pag. 15.
VII. Riputato dannoso da alcuni Par- ticolari . - - -	pag. 17.
VIII. Ordine da tenersi dall' Autore in scrivere la difesa . - -	pag. 18.
IX. Cacao ingrediente principale .	pag. 19.
X. Pianta del Cacao , e sue differenti specie . - - -	pag. ivi.
XI. Prima specie del Cacao . -	pag. 21.

XII.

XII. <i>Seconda specie .</i>	- -	<i>pag. ivi.</i>
XIII. <i>Terza specie .</i>	- -	<i>pag. 22.</i>
XIV. <i>Quarta specie .</i>	- -	<i>pag. ivi.</i>
XV. <i>Varj ingredienti usati nel manipolare la Cioccolata .</i>	- -	<i>pag. 23.</i>
XVI. <i>Composizione della Cioccolata secondo la Ricetta del Colmenero .</i>		<i>pag. 24.</i>
XVII. <i>Maniere stravaganti di manipolare la Cioccolata .</i>	- -	<i>pag. 26.</i>
XVIII. <i>Maniera usata oggidì in manipolare la Cioccolata .</i>	- -	<i>pag. 27.</i>
XIX. <i>Taccia data al Cacao di troppo caldo , ed argomenti in contrario .</i>		<i>pag. 28.</i>
XX. <i>Taccia data al Cacao di troppa viscosità , e ragioni in risposta .</i>		<i>pag. 34.</i>
XXI. <i>Virtù nutritiva del Cacao .</i>		<i>pag. 37.</i>
XXII. <i>Nutrizione del Cacao innocente .</i>		<i>pag. 39.</i>
XXIII. <i>Analisi del Cacao .</i>	-	<i>pag. 40.</i>
XXIV. <i>Virtù balsamica del Cacao , e refrigerante .</i>	- - -	<i>pag. 44.</i>
XXV. <i>Considerazione dello Zucchero .</i>		<i>pag. 46.</i>
XXVI. <i>Digressione sopra lo Zucchero .</i>		<i>pag. 48.</i>
XXVII. <i>Taccie date allo Zucchero .</i>		<i>pag. 49.</i>
XXVIII. <i>Risposte in contrario .</i>	-	<i>pag. 50.</i>
XXIX. <i>Salubrità dello Zucchero .</i>		<i>pag. 52.</i>
XXX. <i>Virtù dissolvente dello Zucchero .</i>		<i>pag. 54.</i>

XXXI.

- XXXI. Zucchero ingrediente di molti
Rimedj. - - - pag. 56.
- XXXII. Considerazione della Cannella. pag. 58.
- XXXIII. Salubrità della Cannella. pag. 60.
- XXXIV. Virtù balsamica della Cannella. pag. 61.
- XXXV. Considerazione della Vainiglia. pag. 62.
- XXXVI. Virtù della Vainiglia. - pag. 65.
- XXXVII. Ingredienti ridotti a' com-
posizioni correttivi l'uno dell'al-
tro. - - - pag. ivi.
- XXXVIII. Ingredienti della Cioccolata
correttivi l'uno dell'altro. - pag. 67.
- XXXIX. Cioccolata Omogenea al Sangue. pag. 69.
- XL. Cioccolata del pari gustosa, e sa-
lutevole. - - - pag. 72.
- XLI. Cioccolata non è contraria alle
Persone pingui. - - pag. 73.
- XLII. Cioccolata non è cagione di
morti repentine. - - pag. 74.
- XLIII. Cioccolata perchè buona per la
nutrizione. - - - pag. 75.
- XLIV. Cioccolata utile ad ogni condi-
zione di Persone. - - pag. 77.
- XLV. Cioccolata rimedio universale di
tutti i mali. - - - pag. 78.
- XLVI. Cioccolata buona per i Tifici. pag. 79.

XLVII.

XLVII. Cioccolata accompagnata con altri Rimedj. - - -	pag. 82.
XLVIII. Virtù della Cioccolata Antif- corbutica. - - -	pag. 84.
XLIX. Virtù di essa contro altri mali.	pag. ivi.
L. Cioccolata Antidoto contro i Veleni.	pag. 85.
LI. Accompagnamento d'alcuni rimedj con la Cioccolata per guarire al- cuni mali. - - -	pag. 87.
LII. Cioccolata stimata contraria in al- cune malattie. - - -	pag. 88.
LIII. Ragioni in contrario. -	pag. 89.
LIV. Abuso della Cioccolata dannoso.	pag. 90.
LV. Ufo della Cioccolata qual debba essere. - - -	pag. 91.
LVI. Eccezioni delle regole già date.	pag. 94.
LVII. Ore da prendere la Cioccolata.	pag. 95.



Fine dell' Indice delle Materie.